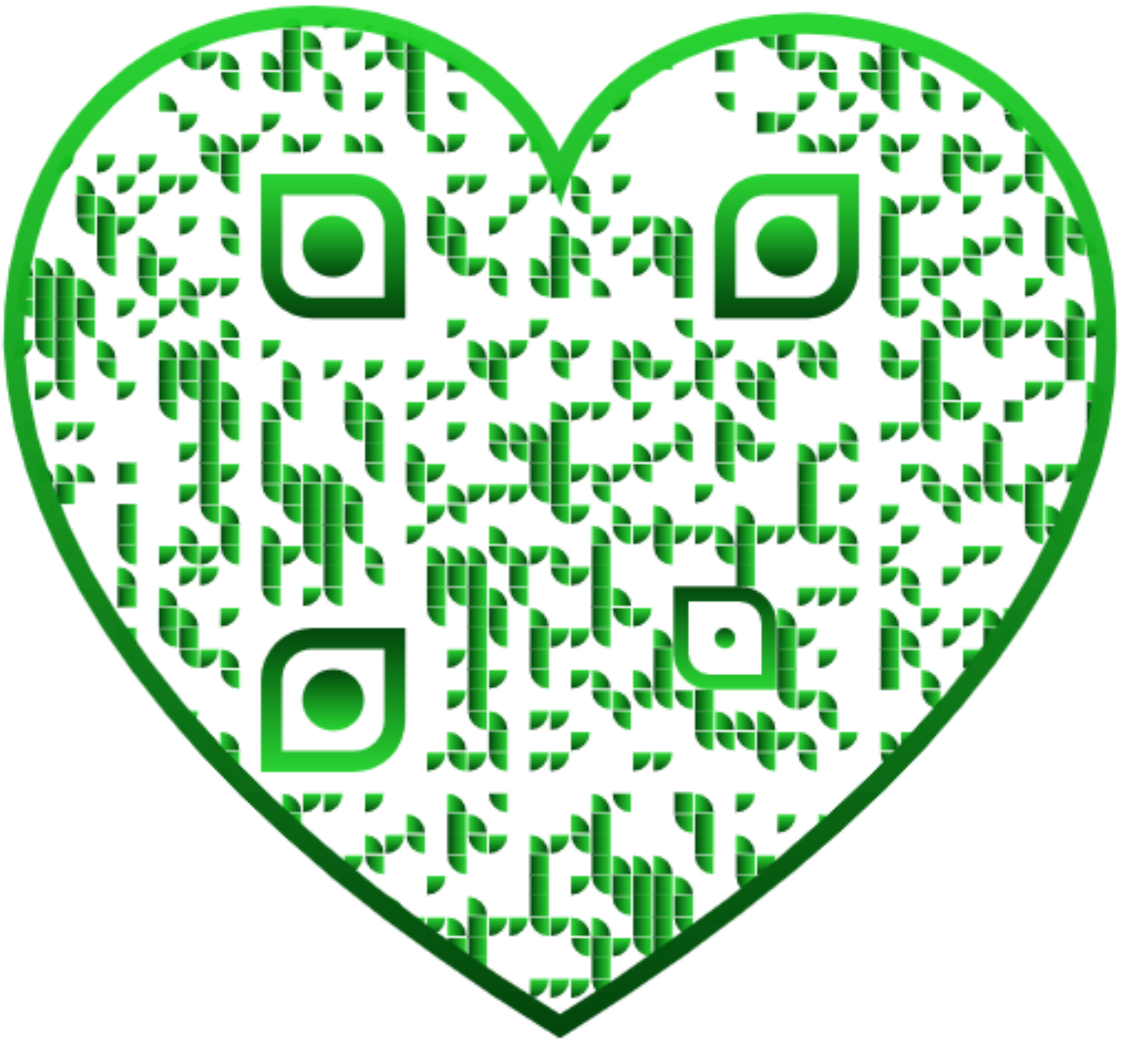
ULTRA PLUS

• RECETTES •



ENTREES

Cake au chorizo et au maroilles
Cake salé
Concombre aux crevettes
Crumble à la tomate
Estouffade de concombres à la crème
Feuilleté au Jambon
Feuilleté de foie gras avec pintade
Flan aux tomates et au jambon
Flan d'asperges
Flan de carotte et semoule
Flan de carottes aux poireaux
Flan de champignons
Flan de potimarron
Flan de saumon
Flan estival
Foie gras
Gateau aux carottes
Pain au lait et fruits
Pain aux oignons
Pain de poisson
Pain de saumon
Pain de viande
Pain de viande vite fait
Paté de campagne
Paté de foies de volailles aux noisettes
Pâté de viande express
Potage minceur
Quiche sans pate
Roulés de saumon
Saucisson en brioche
Soupe au potiron et aux noisettes
Surprise aux œufs
Terrine aux noix de st jacques safranée
Terrine de canard
Terrine de foie gras
Terrines de foies

Terrine de lotte ou de merlu
Terrine de porc
Terrine de porc et volaille
Terrine de st jacques au saumon
Terrine de volaille
Terrine du chef
Velouté de carottes

PLATS
Agneau aux abricots
Blancs de calamars
Blancs de poulet aux olives
Blanquette de poulet
Blanquette de veau
Bœuf à la provençale
Boeuf à l'orientale
Bœuf au gingembre et curry
Bœuf aux pousses de soja
Boeuf bourguignon
Bœuf braisé
Boulettes à la provençale
Buccolata
Cabillaud à la crème d'asperges
Cabillaud au fenouil
Canard aux navets
Cannellonis
Carré d'agneau à la provençale
Cassoulet
Chili con carne
Choucroute au confit de canard
Choucroute de la mer
Clafoutis au potiron
Coquelet aux fenouils et aux marrons
Courgettes farcies
Courgettine
Cuisses de canette à la bourguignonne
Crevettes et langoustines en cocotte

Crumble de saumon
Cuisses de canard du sud
Cuisses de poulet aux champignons et au vin blanc
Cuisses de poulet jardinière
Curry de poisson
Daube
Dauphinois au confit de canard
Dos de cabillaud aux 2 poivrons
Emincé d'aubergines forestières
Emincé de veau provençal
Endives aux 2 jambons
Escalopes à l Italienne
Escalopes de dinde au porto
Escalopes de poulet aux amandes
Filets de merlan à la fondue de poireaux
Feuilleté de foie gras avec pintade
Filets de poisson aux 2 légumes
Filets de sole au cognac
Filets mignons à l'estragon
Gâteau de crêpes au jambon et à la crème
Gratin à la portugaise
Gratin coulonnais
Gratin d'aubergines forestier
Gratin dauphinois au bleu
Gratin de légumes au chèvre
Gratin de poireaux et pommes de terre au gruyère
Gratin de pommes de terre - chèvre – bacon
Gratin limousin
Gratin poireaux pommes de terre gruyère
Jardinière de légumes
Lapin à la moutarde
Lapin à l'improviste
Lapin aux carottes nouvelles et au cidre
Lapin aux pommes de terre et aux girolles
Lapin aux tomates épicées
Légumes à l'étouffée
Légumes parfumés croquants

Lentilles à la méditerranéenne
Lotte à l'américaine aux oignons nouveaux
Magrets de canard au hachis de champignons
Mijotés d'agneau aux fèves
Mille feuille de saumon au parmesan
Mille feuilles de pomme de terre au foie gras
Moelleux aux trois fromages
Navarin printanier
Paëlla
Panaché de poissons au Noilly
Parmentier de Saumon
Pâtes à la Catanaise
Paupiettes aux légumes
Paupiettes ultra plus
Pavé de saumon sur fondue de légumes
Pintade à l'orange
Pintade au cognac
Pintade aux deux figues
Pintades aux raisins
Pommes de terre au paprika
Porc à l'italienne
Porc au lait de coco
Porc aux courgettes
Pot au feu de poissons
Le pot-au-feu
Potée de porc au fromage
Poulet à la bière blonde
Poulet à l'ail et aux olives
Poulet américain
Poulet au boursin
Marmite de poulet au riz à l'espagnol
Poulet au vinaigre
Poulet basquaise
Poulet cancoillotte
Poulet farci au bolets
Poulet Laotien 72
Poulet Marengo

Poulet Tandoori
Poulet ultra plus
Risotto aux fruits de mer
Riz à l Espagnole
Riz au jambon
Rosbif ultra plus
Rosbif en croûte de sel
Rôti dans l'ultra plus
Rôti de lotte au safran et au cumin
Roti de porc à l'emmental
Rôti de porc au vinaigre de cidre
Roti de veau et légumes
Roti de veau miel gingembre et citron vert
Saint jacques au micro ondes
Saint jacques et crevettes au curry
Saucisses aux lentilles Express
Saumon sauce crevette
Tajine d'agneau aux petits légumes
Tajine de thon
Tartiflette d'endives
Thon au gratin
Timbale de chou-fleur
Tomates farcies

DESSERTS
Bouchées au chocolat
Brownie aux noix
Cake frou frou
Cake pomme cannelle
Clafoutis aux cerises
Compote rhubarbe/pomme
Crème à l'orange
Crème aux œufs rapide
Crumble ananas coco
Crumble fruits rouges-bananes
Crumble poire chocolat
Danette au chocolat

Délice au chocolat
Flan à la noix de coco
Flan au citron
Flan aux œufs
Flan aux pruneaux
Flan douceur
Gâteau à la crème fraîche
Gâteau à la farine de châtaigne
Gâteau au fromage blanc
Gâteau aux carottes
Gâteau aux noix
Gâteau aux pépites de chocolat
Gâteau bulgare aux cerises
Gâteau cocotte aux pruneaux
Gâteau d'Alsace
Gâteau exotique
Gâteau marbré
Gâteau marsena
Gâteau miel et chocolat
Gâteau poire-chocolat
Gâteau praliné
Gâteau pralinoise
Gâteau renversé aux abricots
Granite de pommes
Gratin de poires
Maritho
Mousseline au chocolat
Pain d'épices au chocolat
Pain d'épices micro-ondes
Poires au chocolat et au porto
Pommes cuites au jus d'orange
Pommes granny-smith
Quatre quart
Quatre quart à l'ananas
Riz au lait
Savoureux aux raisins secs

ENTREES

Cake au chorizo et au maroilles

INGREDIENTS :

3 œufs
300 ml de farine
1 sachet de levure
10 ml d'huile
125 ml de lait
100 g de gruyère
150 g de chorizo
100 g de maroilles
Sel, poivre

Dans le bol basique, travaillez bien au fouet les œufs, la farine et la levure.
Incorporez petit à petit l'huile, le lait, le sel et le poivre.
Ajoutez le gruyère râpé. Mélangez
Coupez le chorizo en rondelles et les incorporez à la pâte.
Ajoutez le maroilles coupé en petits dés à la pâte.
Versez la préparation dans l'ultra plus, déposez par dessus des dés de maroilles.
Mettre dans un four préchauffé 45 mn, th 6 ou 180°.
Pour que le cake soit plus moelleux, laissez reposer la préparation 30 mn avant d'enfourner.

Cake salé

250g de farine
200g de beurre
1/2 sachet de levure
3 œufs
2 poivrons
1 boite de maïs (on peut mettre une boite de maïs aux poivrons, que l'on trouve dans le commerce, dans ce cas ne pas ajouter les 2 poivrons)
sel , poivre

Faire fondre le beurre.
Battre les œufs, ajouter la farine, le sel, le poivre, la levure et le beurre fondu.
Hacher grossièrement les poivrons, les ajouter à la pâte avec le maïs (ou rajouter la boîte de maïs aux poivrons).
Verser dans l'ultra plus et cuire à four préchauffé 180°C / th° 6 pendant environ 45 mn.

Concombre aux crevettes

Coupez le concombre en dés de 1,5 cm
Versez les dés dans l'ultra plus avec 1 c à s d'huile d'olive, salez et poivrez.
Mélangez, couvrez la cocotte et faire cuire au micro-ondes 5 minutes à 750 W
Mélangez 100 ml d'eau froide + 1 cuillère à soupe de maïzena + ½ bouillon KUB + 1 cuillère à soupe de curry
Versez sur le concombre
Cuire 2 minutes à 750 W
Tournez et ajoutez des crevettes et 100 ml de crème fraîche
Réchauffez 2 minutes au micro-ondes à 500 w

Crumble à la tomate

1.250kg de tomates pelées et épépinées
250g d'oignons coupés en rondelles
1cs de sucre de canne (15ml)
15ml d'huile d'olive
thym, romarin
sel, poivre
75g de beurre salé
100g de farine
50g de poudre de noisettes
50g de parmesan râpé

Eplucher, épépiner et couper les tomates en quartiers.
Les faire égoutter. Peler et couper les oignons en rondelles, verser dans l'ultra plus avec l'huile, le sucre et mélanger avec la cuillère à mélange.

Faire cuire 5mn à 750W. Ajouter les tomates bien égouttées et pressées pour en extraire toute l'eau, saupoudrer de thym et de laurier.

Dans le bol basique, mélanger avec une fourchette le beurre salé en petits dés, la farine, la poudre de noisettes et le parmesan jusqu'à l'obtention d'un sable grossier.

Répartir la préparation sur les légumes et faire cuire 30 à 35mn dans un four préchauffé th.6/7 ou 200°C.

Estouffade de concombres à la crème & crevettes

Ingrédients :
1 concombre épluché
1 poivron rouge
2 gousses d'ail
25 ml d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de Maïzena
1 cuillère à soupe de curry
150 ml d'eau
Sel et poivre
500 g de crevettes roses décortiquées
100 ml de crème fraîche légère

Coupez concombre et poivron, en dés de 1.5 cm.
Disposez-les dans l'Ultra Plus rond avec l'ail écrasé et l'huile d'olive. Mélangez, couvrez et faites cuire 5 mn au micro-ondes puissance 750 Watts restitués.
Mêlez la Maïzena, le curry, l'eau, le sel et le poivre.
Versez le mélange sur les légumes et faites cuire 4 mn, puissance 750 Watts restitués.
Ajoutez les crevettes, la crème et faites cuire à nouveau 1 mn puissance 750 Watts restitués.
Laissez reposer 2 mn avant de servir.

Feuilleté au Jambon

4 personnes

12 asperges vertes, 4 tranche de jambon, 4 tranche de pâte feuilletée, 1 œuf, 1 cuillère d'eau, beurre

Faites cuire les asperges. Enroulez 3 asperges dans chaque tranche de jambon. Faites des bandes de 6 cm de pâte feuilletée et entourez les rouleaux de jambon. Battez l'œuf en omelette. Dans l'Ultra Plus disposez les feuilletés et recouvrez-les de sauce hollandaise à laquelle vous ajoutez l'œuf battu. Faites cuire 30 min à 180°.

Astuce

Pour conserver au chaud les asperges, déposez-les après cuisson dans un Iso Duo

Feuilleté de foie gras avec pintade

Cuisson: 1h30 Th. 7 ou 200° C.
Ingrédients:pour 6 personnes.
2 kg de pommes de terre coupées en rondelles fines.
150 g de foie gras coupé en fines lamelles.
300 ml de crème fraîche liquide.
125 ml de porto.
Sel, poivre.

Déposez les pommes de terre en couches alternées avec les lamelles de foie gras, (faire plusieurs couches).
Déposez ensuite la pintade sur le dessus.
Dans un shaker, mettre la crème fraîche, le porto, salez et poivrez.
Mélangez et versez sur la préparation.
Faîtes cuire dans l'ultra plus environ 1h30 Th. 7 ou 200°C.

Flan aux tomates et au jambon

Préparation : 5 mn.
Cuisson : 40 mn Th 6 ou 180°C. (Ou 10 mn au micro-ondes de 750 W).
Ingrédients pour 4 à 6 personnes :
2 tranches de jambon assez épaisses, coupées en petits dés (400 g).
1 boîte 4/4 de tomates pelées (476 g égouttées).
30 g de beurre fondu.
50 ml de farine (25 g).
6 oeufs.
125 ml de lait.
75 g de gruyère râpé.
2 Cuillerées à soupe de crème épaisse (30 ml).
1 branche d'estragon haché.
Sel, poivre.

Méthode traditionnelle :
Dans la passoire double, égouttez la boîte de tomates pelées. Pendant ce temps, battez les oeufs en omelette dans le bol batteur de 3 l à l'aide du fouet. Ajoutez le lait, la farine tamisée, le beurre fondu, le gruyère râpé, la crème, l'estragon haché, le jambon coupé en dés. Salez et poivrez.
Versez le mélange dans l'Ultra plus, et disposez les tomates dans la pâte obtenue.
Cuisez au four préchauffé, pendant 40 mn Th 6 ou 180°C.
Pour la cuisson rapide au micro-ondes : 10 mn au micro-ondes de 750 W. mais attention il ne sera pas doré. Pour qu'il ait une couleur sympathique, ajoutez 15 ml de concentré de tomates en même temps que la crème.

Flan d’asperges

Cuisson : 8 mn environ.
Préparation : 10 mn
Ingrédients : pour 4 personnes.
2 boîtes d’asperges.
150 ml de crème fraîche.
150 ml de lait.
4 œufs.
Des brins de cerfeuil
Beurre.
Sel, poivre.

Egouttez les asperges, réservez quelques pointes pour la décoration et mixez le reste.
Dans un bol batteur, battez les œufs, ajoutez la crème, le lait, les asperges mixées, sel et poivre.
Beurrez l’Ultra plus, repartissez le mélange, faîtes cuire 5 mn au micro-ondes puissance « décongélation », puis 2 mn 30 à 500W.Laissez reposer 2 mn.

Flan de carotte et semoule

700 gr de carotte
300gr de poireau
300ml de lait
300ml de crème
200 ml de semoule (coucous)
100gr de gruyère
4 œufs sel, poivre

Râper grossièrement les carottes dans une jatte ainsi que le poireau.
Couper finement le vert, disposer les légumes dans un moule beurré et fariné.
Verser le mélange œufs-lait-crème sel poivre dans un saladier mélanger vivement ajouter la semoule et le fromage et verser sur les légumes en faisant pénétrer. Faire cuire à four chaud dans l'ultra Plus. Démouler chaud et manger tiède ou froid couper en tranches.

Flan de carottes aux poireaux

Préparation : 10mn
Cuisson : 8mn dans un four à micro-ondes de 750Watts restitués et 40mn th.7 ou 210°C
400g de carottes râpées
1 blanc de poireau + le vert (200g)
15ml d'eau
200ml de lait
150ml de crème liquide
100ml de semoule mêlée à 50g de gruyère râpé
3 œufs
1 cc de sel
1 pincée de poivre
1 salade verte pour servir
Laver soigneusement le poireau et le détailler finement. Disposer avec les carottes râpées dans l'Ultra Plus avec 15ml d'eau. Poser le couvercle et faire cuire l'ensemble 8 mn dans un micro-ondes de 750Watts restitués. Laisser en attente 5mn. Dans le bol batteur, verser les autres ingrédients et mêler bien à l'aide du fouet. Verser l'appareil sur les légumes en mêlant avec la spatule silicone pour bien faire pénétrer le flan dans les légumes. Faire cuire 40mn dans un four préalablement chauffé, th.7 ou 210°C. Démouler chaud et déguster tiède avec une salade verte

Flan de champignons

préparation 20 mn
cuisson
micro onde 750 watts restitués:
Échalotes 3 mn et champignons 15 mn
four traditionnel 35 a 40 mn pour le flan th 5/6 ou 160°

Ingrédients pour 6 personnes :
1 kg de champignons de paris
3 échalotes émincées
50 g de beurre
3 gousses d'ail pressées
6 œufs
100 ml de crème fraiche liquide
a volonté sel, poivre
2 pincées de noix de muscade râpées
1/2 bouquet de ciboulette
1/2 bouquet de cerfeuil

faites cuire les échalotes émincées finement et le beurre 3 mn au micro onde dans l'ultra plus.
Lavez et émincez les champignons en lamelles très fine, ajoutez-les aux échalotes avec l'ail et faites cuire 15 mn au micro onde. Laissez reposer 10 mn avant d'égoutter soigneusement.
faites préchauffer le four a 160° ou th 5/6 sans la grille
pendant ce temps, versez dans le bol basique de 3.5l les œufs, la crème, le sel, la muscade et les herbes ciselées ajoutez les champignons égouttés et mélangez bien a l'aide de la spatule silicone
posez le moule sur la grille froide du four. versez la préparation dans le four et faites cuire dans le four35 a 40 mn th 5/6 ou 160)

attendez 10 mn avant de démouler et servez tiède ou froid avec une salade verte assaisonnée à l'huile de noix ou de mayonnaise légère.

Flan de potimarron

800g de potimarron
750ml de lait
4 œufs
100ml de sucre semoule
100ml de semoule fine
1 gousse de vanille

Faire cuire le potimarron en petits cubes dans l'ultra plus, 10mn à 750W, réduire en purée.
Faire chauffer le lait avec la gousse de vanille fendue en 2. Lorsque le lait bout, verser la semoule et faire cuire 2 à 3 mn après la reprise de l'ébullition sans cesser de remuer.
Dans le pichet gradué de 1l, mélanger le sucre et les jaunes d'œufs et incorporer à la purée de potimarron.
Verser ce mélange dans la semoule cuite et mélanger. Battre les blancs d'œufs en neige et incorporer délicatement à la préparation à l'aide de la spatule.
Verser le mélange dans l'ultra plus et faire cuire 10mn à 500W puis 10mn à 750W. Déguster tiède ou froid, accompagné d'un coulis d'abricots ou de marmelade d'orange diluée dans un peu d'eau.

Flan de saumon

200g de saumon frais
2 œufs
100ml de crème
estragon, ciboulette, sel, poivre

Mélanger tous les ingrédients.
Verser dans l'ultra plus et faire cuire 7 à 8 mn au four à micro-ondes.

Flan estival

Préparation
15mn
cuisson
8 mn dans un four à micro ondes de 750 watt restitué puis 40 minutes au four traditionnel th7 ou 2100c

ingrédients pour 6 personnes

400gr de carottes râpées
1 blanc de poireau+ le vert(200gr)
15 ml d'eau
200 ml de lait
150 ml de crème liquide
100 ml de semoule mêlée à
50 gr de gruyères râpé
3 œufs
1 cuillerée à café de sel
1 pincée de poivre

Servir avec une salade verte

Disposez les légumes dans l'ultra plus avec 15 ml d'eau, posez le couvercle et faites cuire l'ensemble au micro-ondes 8 mn laissez en attente 5mn avant d'égoutter
pendant ce temps , dans le bol batteur, versez les autres ingrédients dans l'ordre
à l'aide de la spatule en silicones mélanger
mélanger au légumes
faites cuire au four traditionnel 40mn sans le couvercle de l'ultra plus

Démoulez tiède et dégustez avec une salade verte.

Foie gras

- 0.500 kg de foie gras de canard frais
- ½ cuillerée à soupe bombée de gros sel ou de fleur de sel
- ½ cuillerée à café rase de poivre en grains moulu
- ½ cuillerée à café rase de « 4 épices »
- ½ cuillerée à café rase de paprika doux
- 50 ml de porto

Pour pouvoir dénerver facilement les lobes de foie gras, faites les tremper 30 minutes dans de l'eau glacée. Ecarter chaque lobe délicatement, inciser par le milieu et à l'aide d'un couteau pointu, dénerver au maximum sans trop les abîmer.
Verser dans un ramequin toutes les épices et mélanger bien.
Enrober chaque lobe du mélange, sans oublier l'intérieur.
Dans l'ultra, déposer la moitié du foie
Verser la moitié du porto, puis déposer le reste, tasser bien à la main le tout et arroser du reste de porto.
Glisser dans un four préchauffé pendant 20/25 minutes à 100° ou Th3/4 pour un foie mi-cuit.
Sortez du four, laisser refroidir et placer au réfrigérateur.
Se conserve 8 à 10 jours au frais.

Gateau aux carottes

Cuisson: 45/50 mn Th. 6 ou 180°C.
Ingrédients:
200 g de carottes râpées.
200 g de poudre d'amandes.
50 g d'amandes effilées.
50 g de farine.
4 œufs.
180 g de sucre.
1 zeste de citron non traité.
2 cuillerées à café de levure chimique.
1 cuillerée à café de cannelle.

Râper les carottes à l'aide du moulin universel. Beurrez le fond de l'ultra plus, le saupoudrer de farine et le placer au réfrigérateur. Pendant ce temps, dans une poêle, faire dorer les amandes effilées à sec. Dans le bol batteur, fouetter les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange double de volume et devienne mousseux. Lui incorporer la poudre d'amandes, les carottes râpées, le zeste de citron et la cannelle.
Mélangez bien le tout à l'aide de la cuillère à mélange. Incorporez farine et levure à l'aide du tamis tup.
Sortir l'ultra plus du réfrigérateur et versez la préparation. Faîtes cuire 45/50 mn th. 6 ou 180°C. Laissez reposer 15 mn avant de démouler. Décorer des amandes effilées, grillées.

Pain de saumon

Cuisson: 20 à 30 mn Th. 5/6 ou 175°C.
Ingrédients: Pour 6 personnes.
100 gr de beurre.
2 oeufs.
1 boîte de saumon plus le jus.
2 cuillères à soupe de vin blanc.
15 ml de concentré de tomates.
200 ml de farine (100 gr).
2 cuillères à café de levure chimique.
Beurre et farine pour l'ultra plus.
Sel, poivre.

Dans le bol batteur, mêlez tous les ingrédients dans l'ordre.
Beurrez et farinez l'ultra plus.
Versez-y la préparation et faîtes cuire 20 à 30 mn Th. 5/6 ou 175°C. Découvrez les 10 dernières minutes.
Servez en entrée avec une salade, ou en apéritif sur des toasts.

Pain au lait et fruits

300g de pain sec
2 tasses de lait
200g de sucre
50g de raisins secs
5 œufs
un peu de cannelle
1 cuillère à soupe de poudre pour crème vanille

Faire tiédir le lait, y ajouter le sucre.
Mettre le pain dans un plat et y ajouter le lait sucré.
Laisser reposer 10 min.
Ecraser le pain a la fourchette pour obtenir une pâte épaisse.
Y ajouter les raisins, la cannelle, la poudre pour crème et les œufs battus.
Bien mélanger. Beurrer l'ultra plus et y verser la pâte.
Mettre au four chaud 200° +- 45 min.
Y rajouter éventuellement des fruits confits, ou des morceaux de fruits frais.

Pain aux oignons

500g de farine
25g de levure de boulanger délayée dans 50ml d'eau tiède
1 pincée de sucre
5 ml de sel
200 ml de lait tiède
50 g de beurre
250 g d'oignons émincés
1 jaune d'œuf pour dorure

Verser la farine et le sucre dans un bol, faire un puits au centre, ajoute la levure délayée, et peu a peu le lait tiède, sel, beurre et oignons.
Travailler la pâte.
Déposez la en boule dans l'ultra+ beurré, couvrir et laisser doubler de volume
Dorer le dessus au jaune d'œuf et mettre à cuire SANS couvercle 45 mn th 6 180 °C

Pain de poisson

Préparation 20 mn
Cuisson 30 mn th 6 ou 180°

Ingrédients pour 6 personnes
1 tranche de pain de mie
45 ml de lait
250 g de filets de saumon mixés
250 g de crème fraiche
2 cuillérées a café de maïzena (10 ml)
175 de filets de saumon entiers
250 g d'épinards cuits mixé
sel, poivre, jus de citron

Décor
crevettes roses et poivrons

Faites trempez la tranche de pain de mie dans le lait.

Dans le quick chef mixez les 250 g de saumon avec 250 g de crème fraiche, salez, poivrez. Ajoutez la maïzena, le pain de mie trempé et mixez.

Divisez la préparation en 2 la 1ere moitié, sera laissée telle quelle.
Dans la 2eme moitié, ajoutez les 250 g d'épinards mixés.

Beurrez l'ultra + déposez le premier mélange, puis les 175 g de filets de saumon entier arrosez de jus de citron, salez, poivrez puis recouvrez du 2ième mélange aux épinards.

Pain de viande

500g de viande hachée (préparée selon votre goût: oignons, ail, sel, poivre, fines herbes ...)
Placez le tout dans l'ultra plus (sans matière grasse)
Saupoudrez de paprika (pour dorer).
Faire cuire 10 min dans le four combiné 180° 750W.
Laissez reposer 10 min.

Pain de viande vite fait

450 gr de bœuf haché maigre
1 c. à soupe de soupe à l'oignon en sachet (facultatif)
1 œuf
1/2 boîte de 284ml de crème de champignons
15 à 20 crackers écrasés

Bien mélanger la soupe à la viande, ajouter l'œuf et mélanger. Ajouter la crème de champignons et bien mélanger avec les mains. Ajouter des biscuits soda écrasés pour que ce ne soit pas trop liquide.

Placer dans l'ultra plus et cuire de 50 à 60 minutes à 180°

Vous pouvez utiliser de la crème de poulet, tomate ou asperge comme bon vous semble.

Vous pouvez faire une petite sauce à la crème de champignons en ajoutant de la crème et du yogourt et faire chauffer.

Paté de campagne

Cuisson: 1 bonne heure Th. 5 ou 130°C.
Ingrédients:
400 g de foie de porc.
1 kg de gorge de porc découennée.
200 g d'échine de porc sans os.
3 œufs.
2 oignons moyens.
3 échalotes.
1 gousse d'ail.
20 g de persil (une poignée de feuilles).
70 g de fécule de pommes de terre.
3 dl de lait bouilli froid.
100 g de crépine.
Bardes de lard frais

Assaisonnement:
1 dl de vin blanc sec.
1 pincée de muscade râpée.
3 gr de poivre, 3 gr de poivre.

Faîtes tremper la crépine à l'eau froide 30 mn en changeant l'eau une ou deux fois.
Coupez les viandes en gros dés, ajoutez l'assaisonnement, bien mélanger.
Passez les viandes au hachoir avec le persil, les échalotes, oignons et l'ail.
Mélangez le tout avec les œufs battus et le lait préalablement fouetté avec la fécule. (Le mieux est de mélanger le tout à la main, car l'on obtient un mélange assez mou).
Chauffez le four à Th. 7 ou 200°C. Posez une barde de lard dans le fond de l'ultra plus, versez la préparation, recouvrez de crépine en bordant à l'intérieur. (Crantez les bords aux ciseaux pour éviter qu'elle ne se rétracte).
Faire cuire 1 bonne heure Th. 5 ou 130°C.
Laissez refroidir, puis reposer 12 h minimum au réfrigérateur.
Peut se garder une semaine bien couvert, plus on attend, meilleur il est.

Paté de foies de volailles aux noisettes

Cuisson : 35 mn Th. 7 ou 200°C.
Préparation : 20 mn.
Ingrédients : pour 4 personnes.
Préparation de la farce :
250 gr de chair à saucisse.
2 foies de volaille hachés.
20 gr de mie de pain trempés dans 100 ml de crème liquide.
2 cuillères à café de cognac.
2 branches de persil haché.
Sel, poivre.
Préparation de la garniture :
25 gr de noisettes entières.
3 foies de volaille coupés en lamelles.

Dans le pichet gradué de 2 l., mélangez tous les ingrédients et la farce à l'aide de la spatule à mélange.
Dans l'Ultra plus, déposez moitié de la farce, les noisettes et les 3 foies de volaille coupés en lamelles,
Recouvrez du reste de farce et tassez bien le mélange.
Faîtes cuire couvert 20 mn, dans un four préchauffé, Th. 7 ou 200°C. Puis poursuivez la cuisson sans couvercle, pendant 15 mn.
Laissez refroidir jusqu'au lendemain.
Servez avec des cornichons et des petits oignons blancs.
Délicieux sur des tranches de pain grillés.

Pâté de viande express

Cuisson : 20mns au micro-ondes

500 g de Viande hachée
20cl de crème liquide
1 petite boite de champignons
1 sachet de soupe à l'oignon

Mélanger tous les ingrédients dans l'ultra+ puis faire cuire 20mns à 750wtt au micro-ondes.
Servir avec une salade !

Potage minceur

200 gr de blancs de poireaux épluché lavé
200 gr de courgettes épluchées lavées
5 branches de persil
2ml de sel
700 ml eau chaude
100 ml crème liquide légère

Coupez les poireaux en très fines rondelles et les courgettes en dés.

Verser l'eau dans l'ultra plus.
Ajoutez légumes, persil, sel poivre
Faites cuire couvert 8min puissance maxi
Laissez reposer 5mn
Versez la crème, passez au mixeur
Servez sans attendre.

Quiche sans pate

Préparation : 10 mn.
Cuisson : 40 mn Th. 6.
Ingrédients : pour 4/6 personnes.
1/2 l de lait.
3 œufs.
125 gr de farine.
100 gr de gruyère râpé.
Sel, poivre.

4 tranches de jambon coupées en morceaux.
1 part de comté coupé en morceaux.
1 boîte de champignons.
1 sachet de lardons fumés.
Mettre les œufs dans le shaker, rajoutez le lait puis la farine, salez et poivrez. Mélanger le tout en secouant. Ajoutez l'ensemble des ingrédient restants, versez dans l'Ultra plus beurré et faîtes cuire 40 mn Th.6 (on peu aussi le faire dans le moule a tarte)

Roulés de saumon

Ingrédients pour 8 personnes :
- 2 fromages aux fines herbes
- 125 ml de crème
- sel et poivre
- 8 tranches de saumon fumé
- 2 boîtes de cœurs de palmiers

Enroulez les cœurs de palmier avec le saumon fumé. Mélangez les fromages aux fines herbes avec le crème, le sel et le poivre.
Versez la moitié du mélange au fromage dans l'ultra plus, posez les roulés de saumon, nappez avec le reste du mélange.
Glissez à four moyen 20 mn Th 5 ou 150°.
On peut remplacer les cœurs d'artichauts par des champignons, des pommes de terre…

Saucisson en brioche

Cuisson: 25 à 30 mn Th. 6/7 ou 200°C.
Ingrédients:
1 saucisson à cuire pur porc de 1 kg.
20 gr de levure de boulanger.
5 cl d'eau.
500 gr de farine.
12 gr de sel fin.
20 gr de sucre semoule.
5 oeufs.
250 gr de beurre.

Faire cuire dans de l'eau pendant 40 min environ 1 saucisson à cuire pur porc de l kilo. Laissez refroidir complètement.
Délayer 20 gr de levure de boulanger dans 5 cl d'eau.
Prenez 500 gr de farine, 12 gr de sel fin, 20 gr de sucre semoule et 5 oeufs. Pétrissez l'ensemble dans un robot électrique.
Lorsque la pâte se détache de la paroi du bol, incorporez 250 gr de beurre, puis rassemblez en boule. Placez-la dans un saladier, couvrez et laissez lever à l'abri des courants d'air, dans un endroit tiède. (Elle doit doubler de volume).
Rompre alors la pâte. Pétrir quatre ou cinq fois, puis couvrir à nouveau, et la mettre dans le réfrigérateur jusqu'au moment de l'emploi.
Farinez le plan de travail, abaissez la pâte en un rectangle de longueur supérieure à celle du saucisson, fariner ce dernier et l'enrouler dans la pâte.
Rabattez les extrémités, en soudant bien les deux côtés de la pâte.
Mettez le tout dans l'ultra plus beurré, laisser lever
Dès que la brioche emplit le moule, la dorer à l’œuf, cuire 25 à 30 mn Th. 6/7 ou 200°C.
Démoulez et Servez chaud avec éventuellement une salade de chicorée frisée.

Soupe au potiron et aux noisettes

Ingrédients:

400gr de potiron épluché
3 oignons
60gr de beurre
2 cubes de bouillon de poule
70gr de noisettes
1 berlingot de crème fraîche

Emincer les oignons

Mettre le beurre dans l'Ultra plus et le faire chauffer 2 min au micro-ondes.
Verser ensuite les oignons émincés sur le beurre.
Hacher les noisettes dans le moulin à fromage.
Rajouter aux oignons le potiron, les noisettes, l'eau et les 2 cubes de bouillon émietté.
Remettre 10 à 15 minutes au micro-ondes.
Mixer le tout et rajouter la crème fraîche.

Surprise aux œufs

Ingrédients

6oeufs
150 g de mimolette râpée en julienne
2ml de sel
2 ml de poivre blanc
15 g de beurre

Séparer les blancs des jaunes en laissant les jaunes dans leur coquilles.

Poser la collerette sur le batteur puis battre les blancs en neige très ferme
ajouter les 2/3 de la mimolette râpée et mêler délicatement a la cuillère mélange pour ne pas faire retombée les blancs

Répartissez le mélange dans l'ultra plus préalablement beurré
Faire 6 petits nids pour y glisser les jaunes restant
saupoudrer du restant de la mimolette faire cuire 15 minutes

La fin de la cuisson est déterminée lorsque les jaunes sont cuits.

Terrine de lotte ou de merlu

Cuisson: 55 mn Th.6/7 ou 200°C.
Ingrédients :
1 kg de lotte ou de merlu.
500 gr de coulis de tomates.
1 oignon haché.
Le jus de 2 citrons.
6 oeufs.
Persil, ciboulette hachée.
Sel, poivre.

Faîtes pocher le poisson et laissez-le refroidir. Battre les oeufs en omelette et ajoutez le coulis de tomates, l'oignon, le persil, la ciboulette, le sel, le poivre et le jus des citrons. Emiettez le poisson et ajoutez-le à la préparation en mélangeant bien. Versez la préparation dans l'ultra plus, posez le couvercle, mettre de l'eau dans la rigole et faites cuire au four 55 mn Th.6/7 ou 200°C.

Terrine de volaille

Cuisson: 1H 30 mn Th.6 ou 180° C.
Ingrédients:
1 kg de blanc de volaille en escalopes fines.
1 kg de chair à saucisse dans laquelle on ajoute :
1 oignon râpé.
1 oeuf battu.
2 branches de persil hachées.
50 ml de cognac.
Sel, poivre, thym et laurier.
200 gr de lard fumé en fines tranches.
2 cuillères a soupe de cognac (30ml).

Mettez une couche de chair à saucisse, une couche d'escalopes, une couche de lard.
Répétez cette opération 2 fois.
Arrosez avec le Cognac, posez un brin de thym et une feuille de laurier.
Fermez, et cuire 1H 30 mn Th.6 ou 180° C.
Dégustez froid.

Terrine aux noix de st jacques safranée

1 Paquet de noix de st jacques
400 grammes de cabillaud
5 œufs
100 ml de lait
5 tr de pain de mie + lait
250 Gr de crème fraîche à 30 %
2 CC de paprika
OU 50 gr de curcuma
piment de Cayenne selon les goûts
sel et poivre

1. Partager les noix en 2. La 1ère partie enlever le corail et mélanger les noix avec le paprika. Ca servira à la décoration.
2. Dans la 2ème partie récupérer le corail et faire tremper les noix dans du lait, pour les rendre plus tendre. Laisser reposer.
3. prendre le pain de mie, couper les bords et faire tremper dans du lait. Mélanger pour obtenir une pâte.
4. couper les filets de poisson dans le sens de la longueur, puis bien les hacher au couteau. Mixer les noix de St Jacques avec le corail.
5. Dans un grand saladier, casser 5 œufs et ajouter la crème fraîche. Incorporer le poisson, les noix et le pain de mie. Bien mélanger. Saler, poivrer et ajouter le curcuma ou un peu de piment de Cayenne.
6. Le mélange obtenu, verser dans l'ultra plus, la moitié de la préparation. Incorporer les noix enrobées de paprika au milieu et verser le reste de la préparation.
7. Mettre au four traditionnel 45-50 mN thermostat 6 ou au micro-onde 25 mn puissance maximale.
8. Servir chaud ou froid avec une sauce safranée ou avec de la mayonnaise.

Ingrédients de la sauce safranée :

- 300 ml d'eau
- 1 cuillère à café de fumé de poisson
- 1 dose de curcuma
- 200 ml crème fraîche à 30 %
- 1 cuillère à café de maïzena

Terrine de canard

A préparer la veille

Préparation 20 mn
Cuisson 1h 15 th 6 ou 180°

Ingrédients pour 6/8 tranches
750 g de chair à saucisse
2 échalotes hachées
le jus d'une orange (50 ml)
1 œuf
sel, poivre
750 g de magrets de canard
50 ml de cointreau
1 orange

Dans le pichet gradué mêlez la chair a saucisse, l'échalotes hachée, le jus d'orange, l'œuf, le sel et le poivre mélanger bien le tout à l'aide de la spatule.

Retirez la peau des magrets et réservez-la. Coupez les magrets en fines lamelles
Dans l'ultra plus disposez une couche fine de peau de magrets, disposez une couche de farce une couche de magret, une couche de farce jusqu'a épuisement et terminant par la farce l'ultra + est rempli aux 3/4
Coupez l'orange en rondelles très fines et disposez les sur la terrine.
Arrosez avec le cointreau, fermez à l'aide du couvercle et faites cuire 1h 15 dans un four préchauffé, penser a retirer la grille avant le préchauffage
Laissez bien refroidir avant de déguster
se conserve quelques jours au réfrigérateur dans un Tupperware.
Vous pouvez remplacez la chair à saucisse par de la farce de veau.

Terrine de foie gras

- 2 foies de 600grs chacun, les choisir sans tâche violette et bien fermes
- 1 cuillère à soupe rase de gros sel ou 1 cuillère à café de fleur de sel
quelques tours de moulin à épices de poivre de séchouan
- 1/2 cuillère de quatre épices
- 1/2 cuillère à café de paprika
- 50 ml de muscat de frontignan ou de sauternes ou vin d'Ay ou de porto

Bien dénerver les foies en les trempant tout d'abord dans de l'eau avec des glaçons ainsi il sera plus facile de trouver les veines qui forment un Y sur chaque lobe. Evitez de trop blesser les foies.
Les assaisonner avec le mélange de sel poivre paprika quatre épices, puis les installer dans l'ultra plus avec le frontignan, laisser mariner pendant 1 heure.

Préchauffer votre four à 230 pendant 20 mn, puis enfournez l'ultra plus ouvert et arrêtez tout de suite votre four.
Laissez ainsi pendant 45 mn.
Laissez ensuite prendre votre foie gras pendant minimum deux jours.

Terrines de foies

200 à 300 g de foies de canard ou de poulets
200g de chair à saucisse
3 tranches de jambon
une feuille de laurier, sel, poivre
25 ml de cognac
1 gousse d'ail, 1 oignon
une biscotte détrempée dans du lait.

Hacher les foies et ajouter le jambon puis la chair à saucisse et bien mélanger.
Emincer l'ail et l'oignon et ajouter le mélange foies/jambon/chair à saucisse ainsi que le reste des ingrédients.
Emincer l'ail et l'oignon, ajouter le reste des ingrédients et mettre le tout dans l'ultra + 500ML.
Faire cuire 40 mn thermostat 6 ou 7.

Terrine de porc

Préparation 15 mn
cuisson 1h 15 mn th 6/7 ou 220°

Ingrédients
600 g porc hache
400 g de bœuf hache
2 tranches de foies de porc cuites et finement hache
200 de lard fume hache
2 échalotes et 2 oignons mixes
60 ml de persil haché
2 cuillères a café de sel fin
Poivre
4 a 5 branche de thym frais effeuillées
4 œufs

Recette :
Dans un bol, mélangez tous les ingrédients dans l'ordre.
Hacher le tout.
Versez la préparation dans l'ultra plus et faites cuire 1 h.

Se déguste froide, coupé en tranches fine.

Terrine de porc et volaille

1kg de hachis de porc (échine)
300 gr de foie de volaille
1oeuf
1 oignon 1 échalote
1 gousse d'ail, sel poivre

Mixer tous les ingrédients sauf le hachis.
Dans un bol mêler la préparation au hachis de porc et verser le tout dans l'ultra plus faire cuire 1h, thermostat 6.

Terrine de st jacques au saumon

200g de saumon
2 tranches de saumon fumé
15 noix de st jacques avec le corail
2 poireaux
1 briquette de crème fraiche entière
2 blanc d'œuf
sel-poivre-muscade

Cuire le saumon frais et les noix de st jacques (sans le corail) 5mn au micro onde au court bouillon.
Cuire le vert de poireaux avec un peu d'eau : 8 mn au micro onde puis tapisser le fond de l'ultra plus.

Hacher : corail + crème fraiche + les blancs d'œuf + sel + poivre + muscade
pour obtenir une mousse

Diviser la préparation en trois

1/3 dans le fond du moule
1 tranche de saumon et 1/2 des noix de st J.
1/3 mousse
1 tranche de saumon ....
On fini par la mousse

Mettre au four dans l'ultra plus th 6-7 30mn.
Bien laisser refroidir avant de démouler

Terrine du chef

* 800g de chair à saucisse
* 850g d'escalopes de dinde
* 200g de tranches de lard fumé

A RAJOUTER DANS LA CHAIR

* 1 oignon râpé
* 1 œuf battu
* 2 branches de persil que vous allez hacher
* 50ml de cognac
* sel et poivre

Dans l'ultra + mettez une couche de chair une couche d'escalopes et ainsi de suite

arrosez avec 2 cuillères à soupe de cognac, posez un brin de thym et une feuille de laurier dessus.

Fermez l'ultra plus, et faites cuire au micro ondes à 750w pendant 15 minutes, laissez reposer 5 minutes et remettez de nouveau 15 minutes.

Velouté de carottes

400 g de carottes
1 oignon
1L de bouillon de volaille
1CS de concentré de tomate
sel, poivre cerfeuil ou persil

Préparation : 10 mm
Cuisson : 12 mm

Dans l'ultra plus :
Eplucher & émincer l'oignon.
Ajouter les carottes coupées en rondelles.
Ajouter 50 cl du bouillon de volaille. Sel poivre.
Cuire 12 mm. Laisser reposer 2mm.
Mixer.
Ajouter le reste de bouillon soit 50 cl, le concentré de tomates, les herbes.
Mixer & servir avec une touche de crème fraîche ou un yaourt...

PLATS

Agneau aux abricots

Cuisson : 1H 30 mn Th. 6 ou 180°C.
Préparation: 20 mn.
Ingrédients: pour 6 personnes
1 kg de viande d'agneau (épaule, côte, collier, jarret).
2 oignons.
2 gousses d'ail.
½ cuillère à café de piment doux moulu.
½ cuillère à café de pistils de safran.
½ cuillère à café de gingembre moulu.
½ cuillère à café de cannelle moulue.
1 bouquet de coriandre.
Thé vert (3 sachets).
250 gr d'abricots secs.
Huile d'olive
Sel, poivre.
Mettez 50 cl d'eau à chauffer, un peu avant son ébullition, faîtes infuser du thé vert nature durant 2 mn.
Mettez les abricots secs à tremper pendant une petite heure dans le thé vert, puis égouttez-les.
Hachez les oignons épluchés et la coriandre fraîche à part, découpez la viande en morceaux.
Mettez 2 cuillères à soupe d'huile d'olive dans un récipient, salez et poivrez.
Incorporez -y la coriandre hachée, les épices, les oignons hachés, 2 gousses d'ail non épluchées ainsi que
les morceaux de viande.
Bien mélanger de façon à bien napper tous les morceaux de viande.
Disposez les morceaux de viande avec tout le mélange dans l'Ultra plus, incorporez-y les abricots gonflés
au thé vert, puis versez dessus un petit verre d'eau froide.
Couvrez et placez au four environ 1H 30 mn Th. 6 ou 180°C.
Servez bien chaud, agrémentez de quelques feuilles de coriandre ciselées, et accompagnez de semoule.

Blancs de calamars

préparation 20 mn
cuisson 35 mn th 7 ou 210°

ingrédients pour 4 personnes

500g de blancs de calmars
1 oignon
1 gousse d'ail
1 tomate pelée et coupée en des
100 g de champignons cuits
100 ml de vin blanc
3 cuillères à soupe de concentré de tomates
thym, laurier, sel, poivre

placez les blancs de calmars dans l'ultra plus
ajoutez l'oignon émincé, l'ail écrasé au presse ail, la tomate coupé en dés, les champignons cuits, mélangez à l'aide de la cuillère
dans le shaker mêlez le vin blanc et le concentré de tomates , versez sur la préparation ci-dessus, posez un brin de thym , une feuille de laurier, salez, poivrez et faites cuire 35 mn dans un four préchauffé(pensez a retirez la grille du four pendant le préchauffage)
vous pouvez préparer cette recette pour 8 personnes, dans l'ultra plus de 5 l dans ce cas doublez les proportions et faites cuire 55 mn

Blancs de poulet aux olives

800g de blancs de poulet
250g d'oignons
400g de carottes
50ml de vin blanc sec
1/2 bouillon de légumes délayé dans 50ml d'eau chaude
30 olives vertes dénoyautées
sel, poivre

Dans l'ultra plus, déposer les carottes et les oignons coupés en rondelles fines, le vin blanc, le bouillon de légumes délayé dans l'eau chaude. Poser le couvercle et faire cuire 10mn à 750W. Ajouter les olives, le sel, le poivre et enfoncer les blancs de poulet dans les légumes. Poser le couvercle et faire cuire 10 mn à 750W. Laisser reposer 5mn avant de servir.

Blanquette de poulet

Ingrédients pour 6
250 g de carottes
1 oignon, 2 clous de girofle
1 poireau
250 g de champignon dev Paris
700 g d escalopes de poulet
75 ml de vin blanc sec
100v ml de crème fraîche
25 ml de Maïzena
A volonté : sel et poivre du moulin
1 brin de thym
1 feuille de laurier

Préparation : 15 mn
Cuisson : 15 mn puissance 750 watts + 5 mn de repos

Epluchez, lavez et émincez les carottes en rondelles fines à l aide de l Eminceur basique.
Epluchez l oignon, coupez-le en 2 et piquez 1 clou de girofle dans chaque moitié. Lavez et coupez le poireau en 2.
Lavez les champignons, égouttez-les dans la Passoire basique.
Dans l'ultra plus, disposez tout les légumes préparés et les escalopes de poulet couper en larges lanières.
Versez tous les ingrédients de la sauce (vin blanc, crème fraîche, Maïzena, sel et poivre)
dans le Shaker de 550 ml, fermez agitez et versez sur la viande et les légumes.
Mêlez à nouveau à l aide de la spatule silicone et faites cuire 15 mn, puissance 750 watts.
Laissez reposer 5 mn avant de servir avec de riz nature.

Astuce : utilisez des champignons de Paris de petites tailles, vous n aurez pas besoin de les éplucher, il vous suffira juste de les passer rapidement sous l eau et de les égoutter. Si vous souhaitez une sauce plus riche et plus onctueuse, mélangez 50 ml de crème à un jaune d ½uf et versez cette préparation au moment de servir.

Blanquette de veau

Préparation 30 mn
Cuisson 2h + 10mn th 6/7 ou 200°

Ingrédients pour 6 personnes : 2 kgs de blanquette (tendron et sauté), 250 ml de vin blanc sec + 250 ml d'eau, 1 bouillon concentré de volaille, 1 gros oignon piqué de 3 clous de girofle, 1 brin de thym, 1 feuille de laurier, 6 poireaux, 1/2 bulbe de céleri coupé en morceaux, 500 g de carottes coupées en bâtonnets, 6 petites pommes de terre coupées en 2, sel et poivre.
Liaison : 200 ml de crème fraiche légère, 2 jaunes d'œufs, 25 ml de maïzena, 1 jus de citron.

Déposez la viande dans l'ultra plus, ajoutez le bouillon concentré émietté, le vin blanc, l'oignon piqué de clous de girofle, le thym et le laurier puis tous les légumes préparés ; salez, poivrez.

Posez le couvercle et faites cuire 2h dans un four préchauffé th 6/7 ou 200 °. Dans le shaker de 550 ml, versez la crème, les jaunes d'œufs et la maïzena.
Fermez le couvercle et agitez. A la fin de la cuisson, sortez l'ultra plus du four, versez le mélange du shaker, remuez délicatement, posez le couvercle et glissez 10 mn au four pour faire épaissir la sauce.
Dégustez avec du riz blanc. Se réchauffe bien, mais ne doit pas bouillir.

Bœuf à la provençale

Préparation : 20 min
Cuisson : 2h Th 6/7 ou 200°C.
- 2 kg de bourguignon coupés en cubes pas trop gros
- 500 ml de vin blanc sec
- 50 ml de Cognac
-1 boîte 4/4 de tomates pelées
- 3 oignons épluchés et émincés
- 1 gousse d'ail écrasée
- 1 kg de carottes épluchées et coupées en rondelles
- 250 ml d'olives noires dénoyautées
- 1 bouquet garni
- Sel et poivre
- 1 bouillon de bœuf concentré.

Facultatif : 1 pied de veau

Disposez la viande dans l'Ultra Plus. Arrosez avec le Cognac et le vin blanc. Ajoutez les tomates pelées, les oignons émincés, la gousse d'ail écrasée, les carottes coupées en bâtonnets, les olives, le pied de veau (facultatif). Salez, poivrez, ajoutez le bouquet garni. Posez le couvercle et faites cuire 2h dans le four préchauffé, Th 6/7 ou 200°C. Eteignez le four et laissez la préparation dans le four éteint, jusqu'au moment du repas. Se congèle et se réchauffe très bien. Cette recette est encore meilleure lorsqu'elle est préparée la veille.

Boeuf à l'orientale

1 kg de viande de bœuf coupée en petits cubes
2 à 3 merguez coupées en 4
250ml de coulis de tomates
100ml d'eau
2 oignons
3 à 4 gousses d'ail
1cc de 4épices ou 1cs de cumin
4 branches de céleri
6 carottes (300g) coupées en rondelles
1 petite boîte de pois chiches (265g)
sel, poivre

Préchauffer le four th.6/7 ou 200°C. Dans l'Ultra Plus, verser le coulis de tomates, l'eau, les oignons épluchés et coupés en 4, les gousses d'ail épluchées, les 4 épices ou le cumin.

Ajouter la viande, les merguez, les carottes épluchées et coupées en rondelles, le céleri branche épluché et coupé en bâtonnets, les pois chiches égouttés.
Mélanger, poser le couvercle et faire cuire 1h15 th.6/7 ou 200°C.
Servir chaud accompagné de semoule de couscous.

Bœuf au gingembre et curry

1 kg de bœuf coupé en morceau
15 ml d'huile d'olive
6 ou 7 tomates
2 ou 3 oignons
4 quartiers d'ail
1/2 cuillère à café de gingembre
1 cuillère à café de curry

Faire revenir au micro onde les oignons coupés dans l'ultra plus avec l'huile d'olive environ 2 minutes.

Déposer la viande, les éclats d'ail, les tomates découpées et les épices.

Remuer le tout.

Cuire 1 h au four th 7.

A servir avec du riz.

Bœuf aux pousses de soja

Ingrédients pour 6
1 échalote émincée
250 g de champignons émincés finement
1 poivron jaune, rouge ou orange coupé en lanières
2 cuillerées à soupe d huile (30ml)
750 g de viande de bœuf coupée en lanières
(par ex : aiguillette de rumsteck)
50 ml de farine
1 bouillon de concentré de bœuf émiettev
50 ml de sauce de soja
100 ml d eau
1/2 cuillerée à café de sel fin
4 à 5 tours de moulin à poivre
2 boîtes de pousses de soja de 180 g chacune égouttées
Pour servir : 100 ml de ciboulette ciselée

Préparation : 15 mn
Cuisson : 10 mn en tout, puissance 750 watts
+ 5 mn de repos
Dans l'ultra plus, versez l échalote et les champignons émincés puis le poivron en lanières.
Ajoutez l huile, remuez à l aide de la Spatule silicone et faites cuire couvert 5 mn au micro-onde, puissance 750 watts.
Pendant ce temps, disposez les lanières de viande et la farine dans le bol mélangeur Basique de 3.5 l,
fermez, secouez énergiquement pour farine les morceaux de viande.
Dans le Shaker versez le bouillon concentré émietté, la sauce soja, l eau, le sel et le poivre. Fermez le Shaker,
agitez pour bien mélanger le tout. Sortez l'ultra plus du four, ajoutez le mélange du Shaker sur les légumes puis la viande ;
mélangez à la Spatule, ajoutez les pousses de soja rincée et égouttées et mélangez le tout. Posez le couvercle et faites cuire 10 mn puissance 750 watts puis laissez reposer 5 mn.
Au moment de servir, saupoudrez de la ciboulette ciselée, remuez et

servez sans attendre.

Bœuf bourguignon

1 kg de bœuf bourguignon
2 oignons
1 échalote
2 gousses d'ail
20 cl de bière blonde
Emincer les oignons, l'échalote, les gousses d'ail et les déposer au fond de l'ultra plus.
Dans un bol, mélanger 20 cl de bière blonde + 3 cuillère à café de fond de veau, Verser ce mélange dans l'ultra plus, saupoudrer d'herbes de Provence et mettre le bœuf bourguignon coupé en morceaux.

Mettre au four pendant 1 heure 30 (thermostat 6).
Ajouter 1 grosse boite de concentré de tomate. Et faire cuire 30 minutes supplémentaires.

Bœuf braisé

Ingrédients :

1 kg de bœuf à braiser maigre (paleron, macreuse, etc.)
200 gr de lardons fumés
4/5 carottes
une dizaine de petits oignons
1/2l de bouillon (fait avec un cube)
1/2l de vin rouge
éventuellement des petits champignons de Paris.

Dans une sauteuse, faire dorer légèrement dans 2/3 cuillères à soupe d'huile les carottes en dés, les petits oignons et les lardons. Les enlever de la sauteuse avec une écumoire et les mettre dans la cocotte ultra plus. Sans laver la sauteuse, faire dorer la viande coupée en cubes et la saupoudrer de cuillères à soupe de farine. Laisser cuire 2/3 minutes, ajouter le bouillon et le vin rouge.

Faire cuire 90 minutes au moins à 180° dans l'ultra plus fermé.

On peut faire la même recette avec du vin blanc dans lequel on mélange une petite boite de concentré de tomates. On ajoute des olives noires de Nyons et des herbes de Provence.

Boulettes à la provençale

1ml de paprika
15ml de persil
25ml de fond de volaille
muscade, sel, poivre
500ml de purée de tomate
1 courgette
1 poivron rouge
2 tomates
1 aubergine
1 oignon
3 gousses d'ail
20 boulettes de viande (1.5kg de viande, pain dur + lait, cannelle, aneth, œuf, farine)

Hacher l'oignon et le poivron dans le Twister. Ecraser l'ail. Emincer la courgette et l'aubergine. Couper la tomate. Ajouter les boulettes et les épices. Recouvrir avec la purée de tomates et ajouter 1/4 de litre d'eau. Faire cuire dans l'ultra plus 45mn à 210°C.

Buccolata

Préparation : 20mn
Cuisson : 1h+30mn, th6/7 ou 200°C
1.5kg de jarret de veau
100ml de farine (50g)
50ml d'huile d'olive
1 oignon coupé en rondelles
4 tomates coupées en dés
2 gousses d'ail
le zeste d'un citron
5 filets d'anchois écrasés
750ml de vin blanc
500g de petits pois surgelés, décongelés
50ml de persil haché

Dans l'Ultra Plus 5l, déposer les morceaux de jarret et les saupoudrer de farine. Poser le couvercle et secouer doucement pour enrober les morceaux de viande. Essuyer le couvercle et le bord puis ajouter l'huile, l'oignon, les tomates, l'ail, le zeste de citron, les filets d'anchois écrasés et couvrir avec le vin blanc. Faire cuire 1h dans un four préchauffé, th.6/7 ou 200°C. Retirer l'Ultra Plus du four, ouvrir, ajouter les petits pois et faire cuire à nouveau 30mn. Faire réduire la sauce dans une casserole. Servir le buccolata saupoudré de persil haché, accompagné de la sauce et de spaghettis.

Cabillaud à la crème d'asperges

1 tronçon de cabillaud de 900 gr.
3 brins d'aneth ciselées
sel poivre, quelques baies roses
2 échalotes en fines lamelles
2 gousses d'ail avec peau
1 boîte de petites asperges
2 cuillerées à soupe de crème liquide
1 cuillerée à soupe de Maïzena
50 ml de vin blanc

Dans l'Ultra Plus, déposez le morceau de cabillaud, le sel, le poivre, les baies roses, les échalotes, l'ail non épluché, l'aneth, le vin blanc, le jus de la boîte d'asperges, posez le couvercle et faites cuire 40 mn dans le four, 180°C.
Préparez la crème d'asperges : Coupez les asperges en deux (réservez les pointes pour le décor) mixer le reste avec le jus de cuisson du poisson, ajoutez la crème délayée avec la Maïzena et versez le tout sur le poisson, poursuivez la cuisson 15 mn.
Retirez la peau et l'arête centrale du poisson et servez en morceaux, décoré des pointes d'asperges et nappé de la sauce.

Préparation : 10 mn Cuisson : 40 mn à 180 °C

Cabillaud au fenouil

1,3 kg de cabillaud
2 bulbes de fenouil coupés en lanière
2 tomates pelées
150 gr de lard fumé en dés
4 petits oignons nouveaux épluchés et émincés
Sel poivre

Faire préchauffer le four th 7. Disposer le fenouil et les oignons dans le fond de l'ultra plus. Ajouter les tomates en dés et le lard fumé. Poser le cabillaud dessus, saler, poivrer. Couvrir et faire cuire 40mn th 7

Canard aux navets

Préparation 20 mn cuisson 1h30 en tout thermostat 7 ou 210°

Ingrédients pour 6 personnes :
- un beau canard de 3 kg coupé en morceaux
- 2 kgs de petits navets
- 1 cuillerée à soupe de sucre en poudre
sel, poivre

Epluchez les navets et faites les blanchir 5 mn dans l'eau bouillante non salée et égouttez les

Disposez les morceaux de canard enrobés de sel et de poivre dans l'ultra plus posez le couvercle et glissez 40 mn dans un four préchauffé th 7 ou 210°

Ajoutez ensuite les navets, saupoudrez de sucre, mélangez le tout. Posez le couvercle et poursuivez la cuisson 50 mn environ.

Se déguste très chaud.

Cannellonis

préparation 30 mn
cuisson : 40 mn pour la sauce .....45 mn th6/7 200°

Ingrédients pour 5 personnes
250 g de cannelloni

Sauce
15 ml d'huile d'olive
1 gousse d'ail
1 oignon émincé
1 échalote
poivre, sel, herbe, basilic
2 boites de 500g de tomates pelées
5 morceaux de sucre

Farce
500 g de chair à saucisse
2 œufs
4 échalotes finement coupées
sel, poivre quelques brins de persil
60 g de pain dur, trempé dans du lait froid
100 ml de lait froid
100 g de gruyère râpé

Préparez la sauce : faites revenir dans l'huile d'olive, l'ail, l'oignon, les échalotes puis ajoutez les 2 boites de tomates pelées préalablement mixées, le sel, le poivre, les herbes, le basilic et le sucre.
Faites cuire sur feux doux pendant 40 mn
Dans le bol mélangez les ingrédients de la farce: la chair à saucisse, les œufs, les échalotes le persil, le sel, le poivre. Ajoutez le pain trempé et mélangez bien le tout à l'aide de la cuillère.

Remplissez la pomme décor de la farce mettez l'embout avec grande ouverture et remplissez les cannellonis. Vous devrez remplir plusieurs fois la pomme. Rangez les au fur et à mesure dans l'ultra plus recouvrez de sauce ajoutez un verre de lait froid et parsemez de gruyère râpé.
Posez le couvercle et faites cuire dans un four préchauffé.

Carré d’agneau à la provençale

1 carré d’agneau de 800gr
2 tomates coupées en 8
3 éclats d’ail coupés en 2
Sel poivre herbes de Provence

Disposer le carré dans le couvercle de l’ultra plus.
L’entourer des tomates et de l’ail, saler poivrer + herbe de Provence.
Couvrir et faire cuire 40 mn th 7/8.

Cassoulet

Ingrédients
500 g de haricots secs
2 oignons, 2 gousses d'ail
25 ml d'huile
3 carottes en rondelles, 3 tomates en cubes
800 g de collier de mouton
1 saucisson à l'ail ou 1 saucisson de Morteau
500 g de poitrine fraîche
250 g de lard fumé
1 bouquet garni
Sel et poivre de Moulin à volonté
100 ml de chapelure
Cuisson : cuisson combinée au four à micro-ondes 5 mn puissance 750 watts restitués et au four traditionnel. Haricots secs : 30 mn ; Cassoulet : 1 h 15, Th 6/7 OU 200°C

Faites tremper les haricots secs la veille dans de l'eau froide.
Faites préchauffer le four, Th 6/7 ou 200°C.
Egouttez les haricots dans la Passoire basique. Dans un faitout, disposez les haricots, recouvrez-les juste d'eau et faites-les cuire 30 mn. Réservez-les au chaud et conservez le jus de cuisson.
Dans le Quick Chef Plus, hachez les oignons et les gousses d'ail, déposez-les dans le Pichet Microplus 1 l avec 25 ml d'huile et faites cuire 5 mn au micro-ondes, puissance 750 watts restitués.
Dans l'Ultra Plus, déposez les haricots avec leur jus de cuisson, les oignons et les gousses d'ail, les tomates en dés, les carottes épluchées avec l'Eplucheur 2 en 1 et coupées en rondelles et toutes les viandes.
Ajoutez le bouquet garni, salez et poivrez selon votre goût, posez le couvercle et faites cuire 1 h dans le four, Th 6/7 ou 200°C.
Retirez le couvercle, saupoudrez de chapelure et poursuivez la cuisson 15 mn sans couvercle.
Dégustez bien chaud.

Chili con carne

Ingrédients pour 6

1 cuillerée à soupe d huile (15 ml)
150 g d oignons hachés
1 cuillerée à soupe de piment rouge en poudre (15 ml)
1 boite de 500 g de haricots rouges, égouttés
1 boite de 400 g de pulpes de tomates
2 cuillerées à soupe de concentré dev tomates (30 ml)
200 ml de coulis de tomates
500 ml de viande de bœuf haché
2 cuillerées à soupe de sauce “Worcester” (30 ml)
1 morceau de sucre
2 ml de vinaigre
10 ml de Tabasco
A volonté : sel et poivre

Préparation : 20 mn
Cuisson : 10 mn en tout puissance 750 watts
+ 5 mn de repos

Hachez finement l oignon dans le Quick chef ou le Twister et disposez dans l’ultra plus
avec tout le reste des ingrédients.
Mélangez à l aide de la spatule silicone, posez le couvercle et faites cuire 8 mn.
Ouvrez, mélangez et faites cuire à nouveau 7 mn.
Laissez reposer 5 mn avant de servir, accompagné ou non de riz.

Choucroute au confit de canard

Ingrédients pour 4 personnes: 700 à 750 g de choucroute cuite. 4 cuisses de canard - sel et poivre
Préparation : 5 mn
Cuisson: 45 mn - Th 7 ou 210°C couvert puis 15 mn sans couvercle

Dans l'Ultra Plus, déposez la choucroute, vérifiez l'assaisonnement. Posez les cuisses côté peau sur le dessus, salez, poivrez légèrement.
Laissez cuire 45 mn environ, dans le four Th 7 ou 210°C.
Ouvrez, laissez cuire encore 15 mn sans couvercle et servez.
Vous pouvez préparer une choucroute pour 8. Dans ce cas, doublez les proportions et faites cuire 1h30 Th 7 ou 21.°C, dans l'Ultra Plus. Poursuivez la cuisson 20 mn sans couvercle.

Choucroute de la mer

préparation 40 mn
cuisson 40 mn th 6/7 ou 200°

ingrédients pour 6/8 personnes

800 g de choucroute cuite
500 g de lotte coupée en gros cubes
500 g de cabillaud coupe en gros cubes
500 g de haddock coupe en morceaux
500 g de moules décongelées
250 g de crevettes roses décortiquées (facultatif)
100 ml de vin blanc
3 échalotes hachées
15 ml d'huile d'olive
50 ml de court bouillon

pour servir
100 ml ce crème
1 jaune d'œuf
décor
quelques moules

dans l'ultra plus, disposez la moitié de la choucroute, le poisson, les moules et les crevettes. Recouvrez avec le reste de la choucroute.
Mêlez le reste des ingrédients dans l'ordre, versez sur la choucroute, couvrez et faites cuire 30 mn dans le four
mélangez la crème et le jaune d'œuf et délayez l'ensemble dans le bouillon de cuisson poursuivez la cuisson 10 mn
servez bien chaud

Clafoutis au potiron

Ingrédients pour 6 personnes :
- 200 g de potiron en petits dés
- 200 g de carottes coupées en fine julienne
- 250 g de courgettes coupées en fine julienne
- 200 g de champignons passés au Quick chef
- 25 ml d'huile d'olive
- 3 œufs
- 200 mi de crème fraîche
- A volonté : sel et poivre
- 1 cuillerée à café de curry
- 5 ml de gingembre en poudre.

Disposez tous les légumes lavés et préparés dans l'ultra Plus, ajoutez l'huile ; posez le couvercle et faites cuire 10 mn dans un four à micro-ondes de 750 Watts restitués. Dans le Bol basique, mélangez à l'aide du Fouet les œufs, la Maïzena, la crème, le sel, le poivre, le curry et le gingembre. Ajoutez les légumes, mélangez à l'aide de la Spatule silicone et versez la préparation dans l'Ultra Plus. Faites cuire, couvert, dans un four préchauffé 35 mn à 40 mn, Th 6/7 ou 200'C. Retirez le couvercle pendant les 15 dernières minutes de cuisson. A dégustez tiède ou chaud, en entrée ou en accompagnement d'une viande.

Coquelet aux fenouils et aux marrons

préparation 20 mn
cuisson 1 h 30 th 6/7 ou 200°

Ingrédients pour 8 personnes
3 coquelets
6 bulbes de fenouil
1 boite de marrons au naturel

bouillon
2 bouillons de volaille délayés dans 300 ml d'eau chaude
50 g de beurre
sel et poivre

lavez les bulbes de fenouil, émincez-les et faites les blanchir 5 mn à l'eau bouillante salée
disposez-les dans l'ultra lus
égouttez les marrons et versez-les sur les fenouils, mêlez bien l'ensemble

posez les coquelets sur les légumes salez poivrez arrosez du bouillon et parsemez de noisettes de beurre

faites cuire couvert dans un four préchauffer (attention pensez a oter la grille du four avant préchauffage)
1h 30 environ th6/7 ou 200°
retirez le couvercle les 30 dernières minutes de cuisson

Courgettes farcies

Pour 4 personnes
- 2 courgettes moyennes
- 300 g de viande hachée
- 50 ml de farine
- 50 ml de riz cru thaï
- 1 œuf
- 1 oignon
- quelques brins de persil
- sel et poivre
- 1 boîte de pois chiches
- 15 ml de bouillon en poudre

Lavez, éboutez les courgettes et coupez les en 3 tronçons, videz les.
Mêlez la viande hachée, la farine, le riz, l'œuf, l'oignon finement haché, le persil, le sel et le poivre.
Remplissez les courgettes de la préparation, disposez les dans l'ultra plus. Faites de petites boules avec le reste de la préparation, mettez les dans l'ultra plus avec les pois chiches, le bouillon concentré en poudre.
Couvrez et faites cuire 45 mn th 6/7 ou 200°C dans un four préchauffé.

Courgettine

1kg de courgettes
150ge de riz cru
200ml de crème fraiche
3 œufs sel poivre
150gr de fromage râpé
300ml de bouillon de volaille

Râper les courgettes dans un bol, ajouter le riz avec le bouillon.
Dans le shaker verser les œufs crème sel poivre, fermer secouer. Mêler cette préparation aux courgettes, verser dans l'ultra plus.
Poser le couvercle et faire cuire 35mn th 6.

Cuisses de canette à la bourguignonne

4 cuisse de canettes (ou canard)
1 oignon coupé en dés
1 carotte coupée en dés
3 gousses d ail
300 ml de vin rouge
300 ml de fond de veau (2c. à soupe de fond de veau + 300ml d'eau)
1 bouquet garni
125 g de lardons salés
125 g de champignons de paris cuits
sel poivre

Tapissez le fond de la cocotte ultra plus avec les dés de carottes et d oignon.
Disposez dessus les cuisses.
Dans le pichet basique 1l mêlez au fouet le vin rouge, le fond de veau et l'eau, versez sur la volaille.
Ajoutez le bouquet garni, les gousses d ail, le sel et le poivre.
Faites cuire à four chaud 1 h th 7 ou 210°C
Pendant ce temps, faites sautez les lardons à la poêle et coupée les champignons.
Sortez la cocotte du four, retirez le bouquet garni. Ajoutez les lardons et les champignons.
Glissez au four à nouveau 10 mn.
Servez avec des pâtes fraîches

Crevettes et langoustines en cocotte

Dans l'Ultra Plus, disposez 500g de crevettes décortiquées et 500g de langoustines cuites décortiquées. Dans une casserole mise au bain-marie, versez 3 jaunes d'½ufs et battez au fouet. Ajoutez 150ml de crème fraîche, 100ml de vin blanc sec et 250g d'Edam râpé sans cesser de battre, jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène. Versez la sauce sur les fruits de mer et faites cuire 10mn, sans couvercle, dans un four pré-chauffé, th 7/8 ou 220°C. Servez très chaud.

Crumble de saumon

préparation 15 mn (à préparer 2h avant la cuisson)
cuisson 30 à 35 mn th 7 ou 210°

Ingrédients pour 4/6 personnes
1 kg de saumon frais sans déchet

marinade
50 ml d'huile d'olive
1 jus de citron (50 ml)
1 oignon en rondelle
1 bouquet d'aneth ciselé
5 ml de sel
2 ml de poivre

pate
200 ml de farine (100 g)
100g de cheddar râpé
100 g de beurre mou en petits des
1 bouquet d'aneth (facultatif)

coupez le saumon en cubes réguliers, en veillant à bien retirer les arêtes et la peau.
Disposez le dans l'ultra+
mêlez tous les éléments de la marinade et arrosez le poisson de la préparation.
Laissez macérer 2 h au frais en mélangeant de temps en temps pour que le poisson s'imprègne bien de la marinade.
A part dans un bol préparez la pate: versez la farine, ajoutez le fromage râpé et incorporez le beurre en des en travaillant d'abord du bout des doigts puis a la spatule jusqu'a l'obtention d'un sable grossier.
Ajoutez si vous le désirez un petit bouquet d'aneth ciselé.
Recouvrez le saumon de la pate et faites cuire dans un four préchauffer Pensez à enlever la grille du four avant le préchauffage
servez chaud sans attendre avec une salade frisée, bien assaisonnée.

Cuisses de canard du sud

4 cuisses de canard
2 oignons
3 tomates
1 boite d'olives (aux anchois c mieux !!)
1 bière

Emincer les oignons avec le TWISTER (placer dans l'ULTRA+)
Couper grossièrement les tomates (mettre dans l'ULTRA+)
Mettre les cuisses de canard, la moitié de la boite d'olives

Mettre 20mns au micro-ondes (pas obligatoire, mais ça accélère la cuisson!)

Puis verser la bière et mettre 30mns au four à 200° environ.

Cuisses de poulet aux champignons et au vin blanc

6 belles cuisses de poulet (1.250kg)
200g de champignons de Paris émincés en fines lamelles
1 gros oignon coupé en rondelles
500g de tomates pelées coupées en quartiers
1cs d'huile d'olive
50ml de basilic ciselé
100ml de vin blanc
1 bouillon concentré de volaille
sel, poivre

Dans l'Ultra Plus, déposer l'oignon coupé en rondelles avec l'huile d'olive ; faire cuire 5mn à 750Watts. Ajouter les champignons émincés, les tomates en quartiers, le basilic ciselé et le bouillon concentré délayé dans le vin blanc. Poser les cuisses de poulet, saler, poivrer et faire cuire couvert 1h environ th.7 ou 210°C ; découvrir les 10 dernières mn.

Cuisses de poulet jardinière

-Ingrédients : pour cocotte 1,5 l - 5/6 pers

- 500g de carottes petites et entières ou plus grosses coupées en tronçons
- 500 g de navets entiers ou en quatre
- 300 à 400 g de pommes de terre nouvelles entières ou vieilles , en morceaux
- 4 ou 5 oignons blancs
- 2 cuillères à soupe d'eau
- 10 g de beurre (ou plus selon goût)
- persil
- sel
- 4 cuisses de poulet

- cuisson four normal : th 5/6 ou 300 1h15mn
- micro-ondes : cuisson 27mn (15 et 12) coupées de 5 mn de repos

- mettre tous les ingrédients dans la cocotte ultra plus à volonté ajouter le beurre en dés ,
- poser les cuisses de poulet

couvrir et laisser cuire
les légumes cuisent très bien sans surveillance , sans brûler , et sont très savoureux , la volaille cuit , elle aussi très bien

Curry de poisson

Ingrédients pour 6

2 oignons
2 gousse d ail
25 ml d'huile d olive
1 kg de poisson coupé en gros morceauxv
(Cabillaud, mérou, lotte ....)
Quelques filaments de safranv
2v cuillerées de soupe de curry (30 ml)
100 ml d'eau
A volonté : sel et poivre
Pour servir : coriandre fraîche et poivrons

Préparation : 30 mn
Cuisson : 9 mn en tout, puissance 750 watts
+ 3 mn de repos

Epluchez les oignons et l ail et hachez dans le Quick chef ou le Twister.
Disposez-les dans l'ultra plus, ajoutez l huile et faites cuire 3 à 4 mn.
Ajoutez le poisson, les épices et l eau, mélangez à l aide de la Spatule silicone,
posez le couvercle et faites cuire 5 mn. Laissez reposer 3 mn.
Servez avec de la coriandre fraîche ciselée et des poivrons au naturel.

Daube

pour 8 personnes

Ingrédients

1kg de bœuf bourguignon
4 oignons
2 carottes
sel, poivre a discrétion
une cuillère de farine ou 25 ml
250 g champignons sec

coupé la viande et la mettre dans l'ultra + coupé les oignons en morceaux et ajouter un tout petit filet d'huile mais pour le fun

mettre a cuire 30 mn au bout de 5 mn rajouter les carottes, les champignons (moi j'ai pas fait tremper) la farine mais au préalable la délayer avec du jus assaisonnez et remettre a cuire 60 mn.

Laisser reposer 15 mn ouvrir et rectifier l'assaisonnement si nécessaire et remettre a cuire 30 minutes et déguster.

Dauphinois au confit de canard

Il faut 6 à 8 grosses pommes de terre et 1 bocal de confit de canard.

- éplucher, émincer et rincer les pommes de terre
- laisser égoutter dans la passoire basique
- ouvrir le bocal, mettre de côté la graisse de canard
- dans l'ultra+, disposer 1 couche de pommes de terre puis 1 couche de miettes de confit, et ce jusqu'à épuisement
- terminer par un peu de graisse de canard
- couvrir et cuire 1 h à 180 °C

Dos de cabillaud aux 2 poivrons

Pour 4 personnes :
- 2 poivrons rouges
- 2 poivrons verts
- 4 dos de cabillaud
- 4 pincées de curry
- de la ciboulette
- 2 cuillères à soupe de crème fraiche

Méthode:

Mettre votre four à chauffer 180°C
Emincer les poivrons...les mettre dans l'ultra plus. Saler poivrer selon vos gouts.
Poser dessus les 4 pavés de poisson. Sur chaque dos de cabillaud, mettre une pincée de curry et de ciboulette.
Mettre au four 45min...

Une fois le temps de cuisson écoulé, sortir l'ultra plus du four, mettre la crème fraiche dans le jus. Remuer, et remettre au four 2 ou 3 minutes.

Emincé d’aubergines forestières

400 g de champignons de paris
300 g de jambon de paris hache
1 bouquet de persil
2 gros oignons blanc
2 gousses d ail
30 ml d huile s olive
50 ml de vin blanc
600 g d aubergines
3 grosses tomates
40 g de parmesan râpé

Nettoyer les champignons et les mixer
Faire de même avec le jambon, le persil, les oignons et l ail
Ajouter l huile d olive le vin blanc
Eplucher les aubergines et les couper en rondelles
Laver les tomates et les couper en rondelles également
Dans l ultra plus déposer une couche d aubergines, une couche de champignons, une couche de tomates saupoudrer de parmesan râpé recommencer 2 fois l opération
Cuire au four th 7 ou 200° pendant 40 mn
Découvrir les 10 dernières minutes

Emincé de veau provençal

Ingrédients:

500g de veau coupés en cubes
15 ml de thym
1 tube de safran
1 poivron rouge (200g) et 1 poivron vert(200g)
coupés en lanières
3 éclats d'ail râpés
30ml d'huile d'olive
3 tomates râpées
sel/poivre
150ml de riz à cuisson rapide
100ml d'eau
1 bouillon concentré

Disposez la viande et les épices dans l'ultra, mêlez bien puis ajoutez le reste des ingrédients.
Mélangez bien l'ensemble et faites cuire à couvert, 40mn, TH7 ou 210

Endives aux 2 jambons

Faire cuire 2 endives passée a l'eau 7 minutes

Laisser égoutter

Pendant ce temps faire une béchamel au micro-ondes (25 ml de maïzena mélangé à 400ml de lait pendant 3 min)

puis ajouter des morceaux de jambon cru fumé et jambon blanc

Mettre les 2 endives et la béchamel aux 2 jambons dans l'ultra parsemé de gruyère et au four le temps que le gratin prenne.

Escalopes à l Italienne

Ingrédients pour 6 personnes :

600 g de brocolis
6 escalopes de poulet
200 ml de mayonnaise
200 ml de chapelure
1 cuillerée à café de sel (5 ml)
1 ml de poivre
2 ml de paprika vdoux
30g de parmesan râpé

Préparation : 20 mn
Cuisson : 12 à 15 mn puissance 750 watts
+4 mn de repos

Lavez et séparez les brocolis en bouquets et disposez-les dans le fond de l'ultra+.
Mêlez la chapelure, le sel, le poivre, le paprika et le parmesan dans un bol.
Dans un autre bol, disposez la mayonnaise.
Panez les escalopes en les passant d abord dans la mayonnaise puis dans la chapelure, pliez-les en 2 et disposez-les en rond sur les brocolis.
Mettez les escalopes panées dans l'ultra plus, et posez le couvercle et faites cuire 12 à 15 mn, puissance 750 watts.
Laissez reposer 4 mn avant de servir.

Astuce : si vous n'avez pas de chapelure, faites-la vous-même : disposez dans le Quick chef 3 ou 4 biscottes cassées et hachez-les. Vous pouvez en préparer à l avance et conserver dans une Boîte Modulaire pop.

Escalopes de dinde au porto

- proportions pour cocotte 1,5 l - 6 pers

- 250g de champignons préparés et coupés en lamelles
- 6 escalopes de dinde de 120 à 130 g chacune
- 1 cube de bouillon concentré
- 150ml de d'eau
- 15ml de maïzena
- 1 petite boîte de concentré de tomates
- 50 ml de crème fraîche épaisse
- 100ml de Porto
- sel , poivre

- cuisson four normal : th 5/6 ou 200 -45mn
ou
- micro-ondes : cuire 7 mn repos 3mn retourner les escalopes et cuire encore 5 mn

- déposer les champignons dans le fond de la cocotte ultra plus,
poser les escalopes dessus
mêler les ingrédients dans un récipient et verser le mélange sur les escalopes

- cuire à feu moyen

- servir aussitôt décoré de fleurons de pâte feuilletée

Escalopes de poulet aux amandes

Ingrédients :
- 4 escalopes de poulet coupées en 2
- 1 œuf battu dans le shaker
- 200 ml de poudre d'amandes
- 400 ml de gruyère râpé
- 2 ml de paprika
- sel et poivre

Battre l'œuf et le mettre dans l'assiette double.

Dans une autre assiette, verser la poudre d'amandes, le gruyère râpé, le paprika, le sel et le poivre.

Retirer la peau du poulet.

Tremper chaque morceau de poulet dans l'œuf battu puis dans le mélange aux amandes.

Les déposer dans l'ultra plus.

Couvrir et faire cuire 40 à 45 min à four chaud th. 7/8 ou 210°C.

Découvrir les 15 dernières minutes.

Filets de merlan à la fondue de poireaux

Préparation 15 mn
Cuisson : pleine puissance 15 mn + 6 mn

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES :
500g de poireaux
1 carotte

15 gr de beurre ou un filet d'huile d'olive
4 beaux filets de merlan
50 ml de vin blanc sec
50 ml de crème
Sel fin et poivre.

Emincer très finement les poireaux et les carottes.
Faites cuire les poireaux et la carotte, couverts dans l'ultra plus, avec le beurre pendant 15 mn au micro ondes.
Ouvrez, disposez vos filets dessus, arrosez-les du mélange crème, vin blanc sec, sel et poivre.
Fermez et faites cuire encore 6 mn ou un peu plus s'ils sont plus épais. Repos 2 à 3 mn.
Ouvrez et servez ce plat délicat.

Feuilleté de foie gras avec pintade

pour 6 personnes :

- 2 kg de p de terre coupées en rondelles fines,
- 150 g de foie gras coupé en fines lamelles,
- 300 ml de crème fraîche liquide,
- 125 ml de porto,
- sel, poivre

déposez les pommes de terre en couches alternées avec les lamelles de foie gras, faire plusieurs couches.
Déposez ensuite la pintade sur le dessus.
Dans un shaker (d10) mettre la crème fraiche, le porto, sel et poivre. Mélanger et verser sur la préparation.

Faire cuire cocotte ultra plus fermée environ 1h30 th 7 (soit 210°).

FILETS DE CABILLAUD AU VIN BLANC

pour 4 personnes

1 petite boîte de tomates pelées (383 g)
4 carottes (400 g)
2 oignons (200 g)
1 gousse d'ail
1 cuillère à soupe de fumet de poisson délayé dans 100 ml de vin blanc sec
1 bouquet garni
sel, poivre
3 branches de persil ciselé
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
4 filets de cabillaud (600 g)

Verser les tomates dans l'ultra plus. Eplucher les carottes et les oignons, les couper en très fines rondelles. Presser l'ail avec le presse-ail.
Ajouter le reste des ingrédients, SAUF LE POISSON.
Couvrir et faire cuire 10 mn à la puissance maximale.
Laisser reposer 3 mn. Poser les filets de poisson salés, poivrés et roulés sur les légumes.
Les arroser d'une cuillère à soupe de sauce, poser le couvercle et faire cuire 5 mn à la puissance maximale.
Servir bien chaud.

Filets de poisson aux 2 légumes

250 g de carottes
500 g de blancs de poireaux
1 cuillérée à soupe d'huile de colza
700 g de filets de poisson
15 ml de fumet de poisson
100 ml de crème fraîche légère à 15 % de matières grasses
50 ml de vin blanc
A volonté : sel, poivre

Epluchez, coupez les carottes en morceaux et hachez-les ; faites de même avec les poireaux.
Déposez les légumes hachés dans l'ultra plus avec 15 ml d'huile de colza ; couvrez et faites cuire 15 mn dans le four à micro-ondes, puissance 750 watts restitués.
Dans le Bol Basique 650 ml, mêlez à l'aide du Fouet la crème légère, le fumet de poisson, le vin blanc, le sel et le poivre.
Disposez sur les légumes, les filets de poissons pliés en 2 ou roulés dans l'ultra plus. Arrosez de la préparation du Bol Basique, posez le couvercle et faites cuire 6 mn, au micro-ondes puissance 750 watts restitués.

Filets de sole au cognac

Préparation 15 mn
cuisson 7 mn th 6/7 ou 200°

ingrédients pour 6 personnes

6 filets de sole
100 g de gruyère râpé gros
1 cuillère à soupe de concentre de tomates
30 ml de cognac
sel, poivre et baies roses

disposez sur chaque filet de sole un peu de gruyère râpé, du sel, du poivre et quelques baies. Roulez_ les et disposez les dans l'ultra plus.

Dans le shaker de 550 ml versez la crème; le concentré de tomates et le cognac; fermez, agitez et versez le mélange sur le poisson

Posez le couvercle et faites cuire 15 mn dans un four préchauffé (pensez a retirez la grille pendant le préchauffage)
servez chaud avec du riz nature
la sauce est battue au fouet avec une cuillerée à soupe de crème épaisse.

Filets mignons à l’estragon

Ingrédients :
2 Filets mignons
50 ml moutarde Cuillères mesures
25 ml huile Shaker
150 ml vin blanc Boîte ventilée
50 ml eau Boites à épices
25 ml fond de veau Spatule silicone
50 ml estragon
Sel Poivre

Disposer dans l’ULTRA PLUS les 2 filets mignons de porc (ou 1 rôti de veau).
Dans le shaker verser la moutarde, l’huile, le vin blanc, le fond de veau, l’eau, l’estragon.
Secouer le shaker
Verser le mélange sur les filets mignons.
Poser le couvercle et faire cuire dans un four préchauffé 1H Th 6/7 ou 200°.

Gâteau de crêpes au jambon et à la crème

Pour 8 personnes :
faire 20 crêpes de 22 cm de diamètre, avec la pâte “pichet”
18 tr d’épaule découennée
1 gros pot de crème fraiche
200 gr de gruyère râpé

Dans le moule à manqué déposez 1 crêpe, 1 tranche de jambon une bonne cuillère à soupe de crème un peu de gruyère râpé et recommencez l’opération en terminant par une couche de gruyère un peu épaisse.
Mettre au four 10/15 mn environ.
Vous pouvez remplacer la crème par une béchamel.
Une autre variante avec de la sauce bolognaise entre chaque crêpes mais il faut terminer par une crêpe et couvrir avec de l’aluminium avant de mettre au four.

Gratin à la portugaise

Préparation : 15 mn - cuisson 1 h -thermostat 6

Ingrédients pour 6 personnes :
500 gr d oignons,
500 gr de tomate,
500 gr pomme de terre nouvelle,
500 gr de courgettes,
1 mignonnette d huile,
2 mignonnettes de bouillon, sel, poivre, persil.

Dans l'ultra plus, disposez les légumes préparés et découpés en rondelles.
Mettez une rangée de chaque en les faisant se chevaucher, arrosez du reste d huile et du bouillon, salez et poivrez, couvrez.
Faites cuire à four chaud 1 h à 1 h 30 environ, et servez aussitôt

Gratin coulonnais

Préparation 15 mn
cuisson 50 mn th 6 ou 180°

Ingrédients pour 4 personnes
750 g de pommes de terre
200 g de filets de harengs fumes détailles en lanières
200 ml de crème liquide
75 g de gruyère râpé

Pelez , lavez et coupez les pommes de terre en rondelles fines a l'aide de l'éminceur basique
Disposez- en la moitie dans l'ultra plus, placez les filets de harengs en lanières
recouvrez du reste de pommes de terre, arrosez de crème liquide, saupoudrez du gruyère râpés.
Faites cuire au four préchauffé.

Gratin d’aubergines forestier

Pour 4 personnes:
350 g de champignons de Paris
250 g de jambon1 bouquet de persil
2 gros oignons blancs3 gousses d’ail
30 ml d’huile d’olive
50 ml de vin blanc
Sel & poivre
500 g d’aubergines
3 grosses tomates
30 g de parmesan

Nettoyer puis couper en quatre les champignons de Paris. Les mixer avec le jambon et le persil, les oignons et les gousses d’ail. Y ajouter l’huile d’olive et le vin blanc. Bien mélanger le tout. Saler et poivrer. Préchauffer le four à 180°C.
Eplucher les aubergines et les couper en rondelles ainsi que les tomates. Dans l’Ultra Plus, disposer une couche d’aubergines, une couche de préparation à base de champignons, une couche de tomates et saupoudrer de parmesan râpé. Recommencer 2 fois (3 couches par mille-feuilles).
Cuire 40 mn dans le four à 210°C. Terminer les 10 dernières minutes de cuisson à découvert.

Gratin dauphinois au bleu

Ingrédients
1,5 kg de pommes de terre
500 ml de crème fraîche liquide
250 gr de bleu d'Auvergne
50 gr de beurre
noix de muscade
sel et poivre

Epluchez et lavez les pommes de terre. Essuyez-les et coupez-les avec l'éminceur basique.
Dans le bol basique, assaisonnez-les avec du sel, du poivre et de la noix de muscade râpée.
Disposez les pommes de terre au fond de la cocotte ULTRA PLUS.
Dans un grand bol, émiettez très finement le bleu et l'incorporez à la crème.
Versez le mélange sur les pommes de terre de façon à les recouvrir.
Répartissez des noisettes de beurre sur tout le plat.
Faites cuire au four à feu moyen (180°C - Th.6) pendant une heure 15 min.

Gratin de légumes au chèvre

Ingrédients :

1 oignon
2 gousses d'ail
4 c. à s. d'huile d'olive
1 poivron jaune
1 poivron rouge
1 aubergine
Sel, poivre du moulin
1 c. à.s. d'origan
½ courgette
1 grande tomate
30 g d'olives vertes
150 g de fromage de chèvre

Coupez l'oignon et l'ail en rondelles à l'aide du Couteau à éplucher.

Mettez l'huile d'olive dans l'Ultra Plus.
Faites chauffer celle-ci avec l'oignon et l'ail dans le four à micro-ondes pendant 2 minutes sur 600 Watt.
Coupez les poivrons en lanières et l'aubergine en rondelles. Ajoutez-les dans l'Ultra Plus et faites cuire couvert pendant 10 minutes sur 600 Watt. Salez, poivrez et parsemez de la moitié des herbes séchées. Coupez la 1/2 courgette et la tomate en rondelles.
Rangez-les joliment sur les autres légumes. Parsemez-les de l'autre moitié d'herbes de Provence et d'origan.
Terminez par les olives et le chèvre en morceaux et faites cuire, à découvert, au four préchauffé à 180°C pendant 25 minutes.
Ce plat se sert accompagné de tagliatelles fraîches.

Gratin de poireaux et pommes de terre au gruyère

300 g de gruyère
800 g de pommes de terre
3 blancs de poireaux
6 tranches de lard
Sel & poivre
Cuire les pommes de terre 8 mn. au four à micro-ondes à 750 watts dans l'Ultra Plus.

Couper les poireaux en rondelles à l'aide du Petit couteau sur la Planche à découper convexe. Les cuire 6 mn.
Environ au four à micro-ondes à 750 watts dans l'ultra plus.
Préchauffer le four à 200°C. Peler les pommes de terre cuites et les découper en grosses lamelles. Garnir le fond de l'ultra plus avec les blancs de poireaux puis les tranches de lard et les rondelles de pommes de terre. Saler et poivrer. Recouvrir l'ensemble avec le gruyère coupé en lamelles à l'aide du Tranche fromage. Mettre au four 25 minutes environ.
Servir très chaud.

Gratin de pommes de terre - chèvre – bacon

Pour 4/6 pers:

- 1.5 kg de pommes de terre
- 400 gr de chèvre en buche
- 10 tranches de bacon
- 200 gr de gruyère râpé
- 25 cl de crème liquide

Préchauffez le four th 6
Epluchez et coupez les pommes de terre en fines rondelles.
Déposez 1 première couche dans l'ultra+, découpez le bacon en lamelles et recouvrir les pommes de terre puis une couches de rondelles de chèvre mettre un peu de crème et recommencez les différentes couches.
Terminez par les pommes de terre, recouvrez légèrement de gruyère râpé.
Mélangez le reste de crème et de gruyère et versez sur le gratin.
Mettre au four th 6/7 45mn à 1h selon le nombre de couches.
Vérifiez la cuisson.

Gratin limousin

Préparation 15 mn
Cuisson 45 mn th 6/7 ou 200°

Ingrédients pour 4/6 personnes
1 kg de pommes de terre en rondelles fines
200 g de cèpes (éboutés, lavés et émincés)
100 g de champignons de paris frais (éboutés, laves et émincés)
15 g de beurre
125 g de gruyère râpé
200 ml de crème liquide
sel et poivre à volonté

Epluchez et lavez les pommes de terre.
Émincez-les finement sur l'éminceur posé sur le bol.
Faites suer les champignons dans 15 g de beurre jusqu'a ce qu'ils rendent toute leur eau.

Dans l'ultra + déposez une couche de pommes de terre en rondelles, une couche de champignons, parsemez de gruyère râpé et recommencez l'opération et terminant par le gruyère râpé.

Arrosez de crème liquide et faites cuire dans un four préchauffé penser a retirer la grille avant préchauffage

vous pouvez préparez ce gratin dans l'ultra plus 5l pour 10 à 12 personnes
dans ce cas doublez les proportions et faites cuire 1 h 30 th 6/7 ou 200°

Gratin poireaux pommes de terre gruyère

300 g de gruyère
800 g de pommes de terre
3 blancs de poireaux
6 tranches de lard
Sel & poivre

Cuire les pommes de terre 8 mn. Au four à micro-ondes à 750 watts dans l'Ultra Plus.

Couper les poireaux en rondelles à l'aide du Petit couteau sur la Planche à découper convexe. Les cuire 6 mn environ au four à micro-ondes à 750 watts dans l'ultra plus.

Préchauffer le four à 200°C.

Peler les pommes de terre cuites et les découper en grosses lamelles.
Garnir le fond du Moule à manqué silicone avec les blancs de poireaux puis les tranches de lard et les rondelles de pommes de terre. Saler et poivrer.

Recouvrir l'ensemble avec le gruyère coupé en lamelles à l'aide du Tranche fromage.
Mettre au four 25 mn environ.
Servir très chaud.

Jardinière de légumes

Ingrédients pour 6

500 g de carottes nouvelles
500 g de navets nouveaux
500 g de pommes de terres nouvelles
4 à 5 petits oignons blanc
1 cœur de laitue
20 g de beurre en petits dés
Sel et poivre
50 ml d eau
Pour servir : persil haché

Préparation : 20 mn
Cuisson : 25 mn en tout, puissance 750 watts
+ 5 mn de repos

Epluchez et coupez si nécessaire les légumes (si ce sont des légumes nouveaux, de petites tailles, vous pouvez les laisser entiers.)

Disposez le cœur de laitue, au centre, dans l'ultra plus, ajoutez les autres légumes préparés. Parsemez de noisettes de beurre, ajoutez l eau et faites cuire couvert 20 mn, puissance 750watts.

Laissez reposer 5 mn puis faites cuire à nouveau 5 mn.

Salez et poivrez selon votre goût et servez avec un morceau de beurre frais ou de la crème fraîche.

Lapin à la moutarde

Pour 6 personnes
- 1 lapin de 1.5 kg coupés en morceaux
- 50 ml de farine
- 300 g d'oignons
- 100 ml de moutarde forte
- 200 ml de crème liquide
- 1 cuillérée à soupe de persil haché
- sel et poivre

Enrober les morceaux de lapin de farine.

Epluchez les oignons, détaillez les en lamelles fines et disposez dans l'ultra plus, placez le lapin.
Dans un shaker, mêlez la moutarde, la crème, le persil, le sel et le poivre. Répartissez le mélange sur la viande. Couvrez et faites cuire 1h15 au four th. 7 ou 210°C.

Lapin à l'improviste

Pour 8 pers: 1 lapin coupé en 8 beaux morceaux

4 petits oignons coupés en rondelles
4 carottes coupées en rondelles
4 gousses d'ail
100 gr de lardons fumés
50 ml d'huile (moi je préfère de l'huile d'olive !)
1 branche de thym, 1 feuille de laurier
50 ml de moutarde
50 ml de farine
50 ml de vin blanc
1 cube de volaille émietté

Disposez le lapin +oignons+carottes+ail+lardons+huile dans l'ultra faire cuire 30 mn dans four chaud th 7/8 (220°)
Mêlez au fouet, moutarde+farine délayez avec le vin blanc (au shaker par exemple) jusqu'à l'obtention d'un mélange bien lisse.
Salez poivrez.
Versez ce mélange sur la viande qui doit être recouverte ajoutez le cube de volaille émietté.
Déposez thym et laurier et poursuivez la cuisson 1h th 6/7(200°) Servez avec une purée, un pâté aux pommes de terre, un gratin.....

Lapin aux carottes nouvelles et au cidre

1 lapin coupé en morceaux
8 petits oignons nouveaux
100g de lard fumés
25ml d'huile
250g de petite carottes nouvelles
125g de pruneaux dénoyautés
125ml de cidre brut
50ml d'eau chaude
10ml de calvados
sel, poivre
2 brins de thym
1 feuille de laurier

Préchauffer le four Th6/7 ou 200°
Epluchez les oignons nouveaux en conservant un peu de vert. Déposez dans l'Ultra+ avec les lardons fumés, l'huile et faites cuire 4mn dans le four micro-onde 750W.
Pelez ou grattez simplement les carottes nouvelles, laissez-les entières et retirez les fanes mais laissez-en environ 1cm. Versez dans l'ultra+ avec le lapin et les pruneaux.
Dans un pichet, mélangez à l'aide d'un fouet le cidre, l'eau chaude, le calvados, le sel et le poivre. Versez sur la viande et les légumes, ajoutez 2 brins de thym et 1 feuille de laurier. Fermez l'Ultra+ et faites cuire 1H15 Th 6/7 ou 200°

Astuce: si vous utilisez du laurier sec, coupez la feuille en 2 ou 3 pour une saveur plus prononcée.

Lapin aux pommes de terre et aux girolles

Préparation 30 mn
Cuisson 1h 30 th 6/7 ou 200°

Ingrédients pour 6 à 8 personnes
1 beau lapin de 2,5 kg ou deus petits coupé en morceaux
1,5 kg de pommes de terre
300g de girolles
300ml de vin blanc sec
1 bouillon de volaille concentre émietté
3 gousses d'ail hachées
sel, poivre

Epluchez les pomme de terre et coupez les en rondelles fines.
Nettoyez les girolles.
Mêlez les aux pommes de terre et disposez les dans l'ultra +.
Posez les morceaux de viande sur les légumes, arrosez du vin blanc et du bouillon de volaille.
Parsemez de l'ail haché, salez et poivrez.
Posez le couvercle et faites cuire 1 h 30 dans un four pré-chauffé sans la grille.

Lapin aux tomates épicées

1 lapin de 1.5kg coupé en morceaux
6 gousses d'ail
2 à 3 échalotes
2 oignons moyens
2 carottes en fines rondelles
3 tomates en quartiers
250g de champignons en lamelles
1 petit piment séché et écrasé
thym, laurier
100ml de vin blanc sec
Sel, poivre

Préchauffer le four th.7 ou 210°C.
Eplucher l'ail, les échalotes et les oignons. Hacher et déposer dans l'Ultra Plus.
Ajouter les carottes épluchées et coupées en rondelles fines, les tomates en quartiers, le piment écrasé, le sel, le poivre, les morceaux de lapin : mélanger le tout.
Arroser du vin blanc, couvrir et faire cuire 1h th.7 ou 210°C.
Ebouter, laver rapidement les champignons et couper en lamelles. Ajouter à la viande et poursuivre la cuisson pendant 15mn.
Peut se préparer à l'avance et être congelé.

Légumes à l'étouffée

Préparation 30 mn
Cuisson 1 h 10 th 6/7 ou 200°

Ingrédients pour 8 personnes

650 g de carottes
650 g de pommes de terre
650 g de poireaux
Sel et poivre

Lavez, épluchez et coupez les légumes en rondelles fines dans l'ultra + disposez une couche de chacun des légumes jusqu'a épuisement.
Posez le couvercle et faites cuire dans un four préchauffé.
Servez avec une viande grillée

Légumes parfumés croquants

Préparation 20 mn
Cuisson 35 mn th 6/7 ou 200°

Ingrédients pour 4/6 personnes

1 orange (zeste et jus)
3 à 4 petits bulbes de fenouil
1 botte de carottes (250 g)
1 botte de navet (250 g)
6 petits oignons nouveaux
50 ml d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de graines de fenouil
1 morceau de gingembre frais râpé (1 cuillère à café)
3 branche de persil ciselé
Sel et poivre

Prélevez le zeste de l'orange et faites le blanchir 5 mn à l'eau bouillante, égouttez le et coupez le en bâtonnets.

Pressez l'orange et conservez le jus. Pelez et lavez tous les légumes. Coupez-les en 2 pour les petits légumes et en 4 pour les plus gros.

Dans l'ultra+ disposez les légumes coupes, le zeste et le jus de l'orange, l'huile, le sel et le poivre, les graines de fenouil, le gingembre et le persil haché.

Mélangez bien tout et faites cuire dans un four préchauffé pensez a retirer la grille du four avant le préchauffage.

Lentilles à la méditerranéenne

Mettre 2 gros oignons + 2 boites 1/2 de tomates concassées, 2 gousses d'ail pressées, thym, laurier, et 1 grosse courgettes en des ou 2 moyennes, ajouter 90cl d'eau environ et un bouillon cube, poivre (pas de sel) et vos lentilles (250g)+ de la coriandre moulue 1c à café dans l'ultra plus.

Cuire le temps que les lentilles soient cuites au four soit 1h30. Encore meilleur réchauffé le lendemain.

Lotte à l'américaine aux oignons nouveaux

Quantité pour 8 personnes

1,5kg de lotte coupée en morceaux
3 gousses d'ail
1/2 bottes d'oignons nouveaux
50ml d'huile d'olive
8 tomates
25ml de fumet de poisson
100ml de vin blanc sec
50ml de Cognac
25ml de concentré de tomates
Sel, poivre
1 pincée de piment d'Espelette
8 langoustines
Au moment de servir: 100ml de crème fraîche

Faites préchauffer le four Th 6/7 ou 200°C
Hachez l'ail et les oignons, les déposez dans l'ultra+ l'huile d'olive et faire cuire 3 mn au micro-onde 750W.
Pelez les tomates, épépinez-les, coupez-les en morceaux et verser-les dans l'Ultra+. Ajoutez le fumet de poisson, le vin blanc, le cognac, le concentré de tomates, le sel, le poivre et le piment. Mélangez et ajoutez les morceaux de lotte.
Posez les langoustines, fermez le couvercle et faites cuire 30mn dans le four Th 6/7 ou 200°.
Liez avec un peu de crème fraîche pour servir.

Astuce : préparez cette recette en double et congelez... N'ajoutez pas de crème dans la quantité à congeler, ce sera mieux de le faire après décongélation et réchauffage...

Magrets de canard au hachis de champignons

100g de champignons
2 échalotes
2 magrets de canards
Faire un hachis de champignons frais avec 2 échalotes hachées. Ajouter sel poivre
Prendre 2 magrets assaisonnés
Entre les deux magrets mettre le hachis de champignons et d'échalotes et ficeler le tout comme un rôti.
Mettre le rôti dans la terrine ultra plus.
Préchauffer le four 15 mn à 210°
Redescendre à 200° au moment d'enfourner.
Laisser cuire en fonction de votre goût selon (30 minutes).

Mijotés d'agneau aux fèves

Ingrédients pour 4 personnes
4 navets nouveaux coupes en 2
6 carottes nouvelles, lavées et épluchées.
500 g de nets de déchet de fèves fraiches ou surgelées et décongelées
1 bel oignons émincé
10 tomates cerises
6 fonds d'artichauts congelés
1 branche de céleri
750 g d'épaule d'agneau coupée en morceaux
200 ml de vin blanc sec
1 bouillon concentré de légumes
25 ml d'huile d'olive
1 cuillère à café de sel
1 pincée de poivre
1 cuillère à soupe de basilic congelé ou frais.

Faites blanchir les fèves 5 mn à l'eau bouillante salée.
Dans une poêle versez l'huile et faites revenir les morceaux de viande et l'oignon émincé
dans l'ultra plus déposez les fèves égouttées, les carottes, les navets, les tomates cerises, le céleri, les fonds d'artichauts et la viande.
A part délayez le bouillon concentré de légumes avec le vin blanc, le basilic, le sel et le poivre
Versez le mélange sur la viande et les légumes.
Posez le couvercle et faites cuire 1 h15 couvert dans un four préchauffé th 7 ou 210°
Servez bien chaud

Mille feuille de saumon au parmesan

Ingrédients
200 g de parmesan
8 pommes de terre
100 g de crème épaisse
150 g de saumon fumé
1 cuillère à soupe de condiment, type Aromat
Aneth
Sel & poivre
Huile

Peler les pommes de terre puis les cuire 8 minutes au micro-ondes à 750 watts dans l'ultra plus.

Sur la Planche à découper convexe, couper les pommes de terre en rondelles à l'aide du Petit couteau. Couper 12 lamelles de parmesan avec le Tranche fromage puis découper 12 tranches de saumon à l'aide du Petit couteau.

Mélanger dans le Pichet magique à l'aide du Fouet, la crème épaisse, le condiment, le sel, le poivre et l'aneth ciselée.

Réaliser 4 mille-feuilles en superposant comme suit : 1 lamelle de parmesan, 1 tranche de saumon, 1 rondelle de pommes de terre. Répéter l'opération 3 fois pour chaque mille-feuille. Procéder ainsi jusqu'à épuisement des ingrédients.

Terminer en recouvrant chaque mille-feuille de sauce.
Servir avec une salade !

Mille feuilles de pomme de terre au foie gras

Préparation 30 mn
Cuisson 1 h à 1h15 th 6/7 ou 200°

Ingrédients pour 8/10 personnes

2 kg de pommes de terre
360 g de foie gras cuit coupé en morceaux
300 ml de crème
150 ml de porto
Sel et poivre
un peu de graisse d'oie ou de beurre

Epluchez, lavez, essuyez et émincez très finement les pommes de terre.
Dans le shaker versez la crème, le porto, le sel et le poivre.
Versez un peu de graisse d'oie ou de beurre dans le fond de l'ultra+.

Disposez en alternant une couche de pommes de terre, une couche de foie gras.... en terminant par des pommes de terre.
Arrosez l'ensemble du mélange du shaker.

Faites cuire couvert 1 h à 1h 15 dans un four préchauffé sans la grille

Servez avec une salade verte ou une salade de mâche bien assaisonnée.

Moelleux aux trois fromages

Dans l'Ultra + carré
Cuisson : 45 mn - Th. 6 (180°)

100 ml d'huile
300 ml farine
100 g comté, 100 g mimolette, 100 g gruyère
1 sachet de levure chimique
3 œufs
125 ml lait

Préchauffer le four à 180° (th.6)

Beurrer l'ULTRA +

Dans un bol, mélanger les œufs, la levure, la farine, le lait chaud, l'huile, le sel et le poivre.

Râper les fromages.

Mélanger le fromage râpé à la pâte et verser à l'intérieur de l'ULTRA +, poser le couvercle et faire cuire à Th. 6 pendant 45 mn.

Navarin printanier

Ingrédients pour 4 personnes

4 tranches de gigots d'agneau en dés
sel et poivre
1 feuille de laurier, 1 branche de thym, quelques herbes de Provence
500 à 700 g de légumes nouveaux (carottes, navet, petits pois, pommes de terre petits oignons) préparés
2 à 3 tomates en dés
1 gousse d'ail
1 cuillère à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de bouillon en poudre

Disposez tous les ingrédients prépares dans l'ultra plus.
Mélangez bien le tout , couvrez
Glissez à four chaud 1h à 1 h 15

Noix de saint jacques au cidre

INGREDIENTS :

- 500 g de coquilles Saint-Jacques, nettoyées et prêtes à cuire
- 50 g de beurre
- 2 échalotes hachées menu
- 40 g de farine
- 150 ml de cidre brut
- 50 ml de lait
- 100 g de champignons émincés
- Sel, poivre moulu
- 250 ml de crème fraîche épaisse
- Persil haché pour garnir

RECETTE :

Dans l'ultra plus, mettez le beurre et les échalotes.
Couvrez et faites cuire 1 min 30 à pleine puissance en remuant à mi-cuisson avec la spatule à mélange.
Ajoutez la farine, remuez. Laissez cuire 1 min en mélangeant à mi-cuisson.
Incorporez peu à peu le cidre et le lait en mélangeant bien.
Ajoutez les champignons et les coquilles Saint-Jacques, salez et poivrez. Couvrez et faites cuire 5 min à pleine puissance, mais en remuant 2 fois pendant la cuisson.
Ajoutez la crème en mélangeant bien. Couvrez et faites cuire 2 min à puissance maximale en remuant à mi-cuisson.
Servez très chaud, saupoudré de persil haché.

Paëlla

Ingrédients :

250 ml de riz
2 tomates
1 poivron
200 ml de petit pois surgelé
10 rondelles de chorizo
1 ail
200 gr de poulet (escalopes émincées)
300 gr de fruits de mer surgelés
1 dose de safran
1 bouillon cube

Mettre tous les ingrédient dans l'ordre dans l'ultra plus.
Délayer le safran et le bouillon cube dans 700 ml d'eau et arroser le tout dans l'ultra plus.
Faites cuire environ 45 min thermostat 6 ou 180°.

Panaché de poissons au Noilly

350g de petits légumes mélangés (carottes, brocolis, courgettes…)
50ml d'eau
400g de saumon
400g de filets de poisson blanc
Sauce :
25ml de Maïzena
30ml de Noilly (Vermouth blanc)
100ml de vin blanc sec
200ml de crème fraîche légère
25ml de fumet de poisson
Sel, poivre

Disposer les légumes, préparés et lavés dans l'Ultra Plus avec 50ml d'eau. Faire cuire 10mn à 750Watts.
Dans le pichet gradué 1l, mêler à l'aide du fouet la Maïzena, le Noilly, le vin blanc, la crème légère, le fumet de poisson, le sel et le poivre. Disposer le poisson coupé en morceaux sur les légumes, verser la sauce ; poser le couvercle et faire cuire dans un four préchauffé, 15 à 20mn th.6/7 ou 200°C. Servir bien chaud.

Parmentier de Saumon

500gr de pommes de terre cuites à l'eau
200ml de crème fraiche
400 gr de saumon frais en dés
2 échalotes émincées
sel poivre aneth

Ecraser les pommes de terre dans un bol avec la crème, rajouter du sel et du poivre.
Dans le fond de l'ultra plus poser une couche de saumon les échalotes l'aneth sel poivre recouvrir avec la purée et faire cuire 35mn th 7.
Découvrir 5mn avant la fin de cuisson.
Servir chaud avec une salade verte.

Pâtes à la Catanaise

Préparation 15 mn
Cuisson micro ondes 8 mn + 20 mn dans un four th7 ou 210°

Ingrédients pour 6 personnes

4 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 gousse d'ail râpée
1 poivron en des
1 aubergine en des
300 g de tomates pelées coupées en des
2 filets d'anchois à l'huile
1 cuillère à soupe de câpres
sel et poivre
2 branche de basilic (10 feuilles)
a volonté olives noires
300 g de pates cuites

Dans l'ultra + versez l'huile d'olive, l'ail râpé, le poivron, l'aubergine, les tomates, les anchois et les câpres. Salez et poivrez et faites cuire 2 fois 4 mn dans le four micro onde de 750 watts restitués.

Ouvrez l'ultra+ ajoutez les feuilles de basilics, les olives noires et les pates cuites
mélangez tous les ingrédients, posez le couvercle et faites cuire 20 mn dans un four préchauffé
Laissez reposer quelques minutes, mélangez et servez aussitôt.

Paupiettes aux légumes

Faire dorer légèrement les paupiettes dans 1 ou 2 cuillères à soupe d'huile dans une sauteuse.
Les mettre dans la cocotte ultra plus avec des dés de carottes, des petits oignons et 1/4l de bouillon de volaille.

Faire cuire environ 60 minutes à 180° selon la taille des paupiettes.

Paupiettes ultra plus

Ingrédients

Pour huit personnes
8 paupiettes
2 gros oignons
5 poivrons rouge
50 ml de vin blanc
sel, poivre, épices a couscous

Mettre les oignons et les poivrons émincés dans l'ultra plus.
Poser les paupiettes. Ajouter l'assaisonnement.
Mettre au four 60 mn a 200 °.
Ouvrir ajouter de la semoule et mouiller avec 150 ml d'eau et remettre au four 10 minutes.

Pavé de saumon sur fondue de légumes

Préparation : 15 mn
Cuisson : 6 mn + 2 mn de repos + 6 mn

INGEDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 3 poireaux (+/- 200gr)
- 3 pommes de terre à chair farineuse (+/- 300gr)
- 1/4 de céleri (+/- 200gr)
- 100 ml de vin blanc
- 4 petits pavés de saumon (+/- 500gr)
- 15 ml de crème liquide
- sel, poivre à volonté

Epluchez et lavez soigneusement les légumes. Sur la planche de la râpe multi-usages, coupez en très fines rondelles les blancs de poireaux; râpez les pommes de terre et le céleri sur la Râpe gros trous. Placez-les dans l'ultra plus. Versez le vin blanc, salez, poivrez, couvrez et faites cure 6 minutes puissance maximale.

Laissez reposer 2 minutes, ouvrez, mélangez et placez les pavés de saumon, versez la crème liquide, couvrez et faites cuire à nouveau 6 minutes puissance maximale. Servez bien chaud.

Pintade à l'orange

Preparation15 mn
Cuisson 1h30 th 6/7 ou 200°

Ingrédients pour 4 personnes
1 belle pintade de 1,5 kg
2 oranges
3 oignons blancs hachés
1 carotte en rondelles fines
2 cuillères a soupe d'huile d'olive (30 ml)
25 ml de cognac
25 ml d'eau
1 cuillère à café de sel (5 ml)
1 pincée de poivre (1 ml)

Décor
1 orange en rondelle fines
50 ml de crème épaisse

Dans l'ultra plus, disposez les oignons, la carotte en rondelles et une orange pelée à vif et coupée en morceaux.
Glissez une petite orange à l'intérieur de la pintade et disposez-la dans l'ultra plus.
Mêlez le cognac, l'eau, l'huile, le sel et le poivre. Mélangez et versez la préparation sur la volaille.

Faites cuire 1 h 30 dans un four préchauffé (attention enlever la grille avant préchauffage du four)
Au moment de servir décorez la pintade de rondelles d'oranges passées au beurre 1 mn dans une poêle.
Récupérez le fond de sauce mixez le et ajoutez 50 ml de crème épaisse, rectifiez l'assaisonnement si nécessaire et servez la sauce en saucière.

Pintade au cognac

Recette pour 4 personnes env.

1 pintade de 1 kg environ
10 cl de cognac
25 cl de raisin sec macérés la veille dans 10 cl de porto
50 g de beurre
sel et poivre

Mettre la pintade dans l'ultra + arrosez-la de cognac et laissez-la macérer
Pendant ce temps, disposez des noisettes de beurre sur la pintade, salez et poivrez et faites cuire couvert, 50 mn dans un four préchauffé, th 6/7 ou 200° c.
Sortez l'ultra + du four, ajoutez les raisins secs.
Posez le couvercle et faire cuire encore 15 min
Servir bien chaud avec un féculent.

Sous la pintade j'ai mis des p de terre et des courgettes coupées en rondelles !

Pintade aux deux figues

Ingrédients pour 6 personnes :
1 pintade 1,5kg environ
300 g de farce (moitié porc/moitié veau)
1 échalote hachée
1 œuf
4 figues sèches
sel et poivre
50 ml de cognac
50 g de beurre
25 ml de miel liquide
75 ml de porto
500 g de figues fraiches (pas facile à trouver en cette saison)

Coupez les 4 figues sèches en petits dés et faites les macérés dans 75 ml de porto.
Dans le pichet de 2l, déposez les 300 g de farce, l'œuf, l'échalote hachée, sel et poivre ainsi que les dés de figues égouttés.
Conservez le porto de macération des figues pour la suite de la recette.
Remplissez la pintade de la farce, posez-la dans l'ultra plus, et arrosez-la de cognac.
Salez et poivrez.
Disposez 50 g de noisette de beurre sur la pintade.
Posez le couvercle et faites cuire dans le four préchauffé 45 min Th.7 ou 210°C.
Lavez les figues fraîches et laissez-les en attente. Après 45 min de cuisson, retirez le couvercle de l'ultra plus et laissez la pintade dans le four à découvert. Disposez les figues dans le couvercle, arrosez-les du porto réservé et de 25 ml de miel liquide.
Disposez quelques noisettes de beurre et glissez dans le four à côté de la pintade pendant 15 min.
Servez la pintade accompagnée des figues rôties.

Pintades aux raisins

Pour 6 personnes

1 pintade de 1.3 kg
100 ml de cognac
250 ml de raisins secs macérés la veille dans 100 ml de Porto
50 g de beurre
1 belle grappe de gros raisins noirs ou blancs
sel et poivre

Disposer la pintade dans l'ultra plus, l'arroser de cognac et la laisser macérer.
Disposer des noisettes de beurre sur la volaille, saler, poivrer et faire cuire couvert 50 mn dans un four préchauffé Th 6/7 ou 200° C.
Sortir du four, ajouter les raisins secs et les grains de raisin frais.
Poser le couvercle et faire cuire encore 15 mn.
Servir bien chaud.

Pommes de terre au paprika

500g de pommes de terre en rondelles
1oignon
30g de beurre
2tranches de lard nature coupé en des
1 c à s de paprika
50ml d'eau sel poivre

Préparation : 15mn
Cuisson 13mn puissance 750W
+7mn de repos

Hachez l'oignon.
Versez dans l'ultra plus avec le beurre.
Faire cuire 2mn puiss750w.
Coupez le lard en cubes ajouter le aux oignons et faire cuire encore 2mn.
Emincez les pommes de terre épluchées en rondelles fines à l'aide de l'éminceur basique. Ajoutez le mélange oignon lardons, le paprika, et l'eau; mélanger a l'aide de la cuillère à mélange.
Mettre toute la préparation dans l'ultra plus, posez le couvercle et faire cuire 8mn a 750w, laisser poser 2mn.
Faire ensuite cuire à nouveau 5mn salez poivrez et servez.

Porc à l'italienne

Dans l'ultra +, déposez un oignon râpé et 250 g de champignons émincés en lamelles.
Posez le rôti de porc sur les légumes, roulez des tranches de jambon de Parme (100 g) et disposez-les autour du rôti.
Dans le pichet gradué, mélangez 100 ml de porto, 100 ml de vin blanc, 15 ml de curry (1 cuillère à soupe), du sel et poivre.
Arrosez le rôti de ce mélange, couvrez et faites cuire 1 h dans le four préchauffé thermostat 6/7 (200°).

Porc au lait de coco

Ingrédients pour 6

1 kg de porc coupé en cubes
1 boîte de pulpe de tomates concassées (400 g)
1 boîte de lait de coco (140 g)
1/2 jus de citron
25 ml de curcuma ou de curry
A volonté : sel et poivre

Préparation : 15 mn
Cuisson : 15 mn en tout, puissance 750 watts
+ 5 mn de repos

Coupez le porc en cubes, disposez-le dans l'ultra plus. Dans le pichet gradué de 2 l, versez le lait de coco, la pulpe de tomates, le curcuma et le jus de citron ; mélangez bien à l aide de la Spatule silicone puis versez la préparation sur la viande.

Posez le couvercle et faites cuire 10 mn, puissance 750 watts ; ouvrez, remuez et faites cuire à nouveau 5 mn.
Salez, poivrez après cuisson.

Laissez reposer 5 mn avant de servir.

Vous pouvez ajouter, au moment de déguster, une petite gousse d ail pressée.

Porc aux courgettes

400 g de porc maigre coupé en lamelles
300 g de courgettes coupées en rondelles
2 cuillères à soupe de maïzena
1 cuillère à café de curry
50 ml de bouillon de légumes chaud
2 cuillères à soupe de jus de citron
100 ml de crème liquide
sel, poivre

Disposer le porc et les courgettes dans l'ultra plus.
Dans un bol mélanger maïzena, curry, bouillon chaud et jus de citron. Arroser le porc et les courgettes de ce mélange, poser le couvercle et faire cuire 12 mn au micro-ondes de 750 W. Laisser reposer 5 mn, saler, poivrer, arroser avec la crème liquide et servir aussitôt.

Pot au feu de poissons

Préparation 30 mn
Cuisson 1h 30 mn

Ingrédients pour 6 personnes
bouillon:
30 g de beurre
50 ml d'oignons déshydratés
200 g de poireaux (4 petit) émincés
200 g de carottes (4 moyenne) coupées en rondelles
100 ml de vin blanc sec
1 gros bouquet garni
100 ml de fumet de poisson lyophilisé
1,5 l d'eau
500 g de pommes de terre (8 petites) coupées en 4
poisson:
400 g de lotte
400g de cabillaud en filets épais nets de déchets
400 g de saumon
400 g de crevettes roses
pour servir:
200 ml de crème épaisse

Epluchez et lavez soigneusement tous vos légumes, coupez les en petits morceaux réguliers.
Disposez les légumes dans l'ultra plus et le bouquet garni
Versez 1 l d'eau chaude, le vin blanc, le sel et le poivre
Posez le couvercle et faites cuire 1 h dans un four préchauffé (attention pensez a ôter la grille du four pendant le préchauffage) th 7 ou 210°.
Pendant ce temps découpez les poissons en gros dés.
Ouvrez l'ultra plus versez y les poissons et les crevettes décortiquées
Ajoutez les 100 ml de fumet de poisson délayés dans 500 ml d'eau chaude.
Posez le couvercle et poursuivez la cuisson pendant 30 mn.
Au moment de servir retirez le bouquet garni délayez la crème épaisse dans le bouillon et servez aussitôt.

Le pot-au-feu

- viande à pot-au-feu (plat de cote, gite, macreuse, os à moelle…)
- carottes, poireaux, navets, céleri branche

Mettre les légumes dans le fond de la cocotte, la viande par-dessus, assaisonnez, émiettez un bouillon de cube, piquez 1 oignon avec clous de girofles, couvrez d'eau, et enfournez pour 2h.En fin de cuisson ajoutez les os à moelle.

Cuire les pommes de terre à part.
Servir avec du beurre et du sel.
Si vous voulez qu'il soit meilleur encore, préparez le la veille et refaites mijoter tout doucement le lendemain.

Potée de porc au fromage

Pour 4/6 pers:
1 kg de porc échine coupé en lamelles
1.2kg de pommes de terre pelées et émincées
2 gousses d'ail râpées
175 gr de beaufort ou abondance ou autre moins chers
sel poivre
200ml de vin blanc sec
1 bouillon cube concentré délayé dans 200ml d'eau

Dans l'ultra disposez la viande, les pommes de terre et le fromage en couches successives.
Terminez par le fromage.
Parsemez d'ail. Mouillez avec le vin blanc et le bouillon. Couvrez.
Faites cuire à four moyen 2h th 6/7

Poulet à la bière blonde

4 beaux blancs de poulet
600 gr de pommes de terre
200 gr d oignons
200 gr de poireaux
4 cuillères à soupe de moutarde forte
1 branche de céleri
500 ml de bière blonde (de table ou bière plus spéciale)
1 feuille de laurier
2 brins de thym
1 cuillère à café de fond de veau déshydraté
sel et poivre

Préchauffez le four à 180°C.
Badigeonnez de moutarde, avec le pinceau les blancs de poulet.
Epluchez les pommes de terre et les oignons, coupez les en fines rondelles à l aide du coupe légumes.
Lavez et émincez le poireau.
Disposez dans l Ultra+ les pommes de terre, les oignons et les poireaux et mélangez avec la cuillère à mélange Bien en Main.
Rangez par dessus les morceaux de poulet.
Ajouter le céleri détaillé en petits morceaux, le thym, le laurier et le fond de veau.
Salez et poivrez.
Versez par dessus la bière et couvrez votre récipient.
Faites cuire au four 1h30.

Poulet à l'ail et aux olives

1 poulet entier (non découpé)
20 gousses d'ail avec leur peau
2 branches de thym
1 branche de romarin
250 g d'olives noires et vertes en tout
sel et poivre, 25 ml d'huile d'olive.

Glisser à l'intérieur du poulet, les gousses d'ail, le thym, le laurier, le romarin, 50 g d'olives vertes et noires, sel et poivre.
Poser la volaille dans l'ultra +, arroser d'huile d'olive et ajouter le reste des olives tout autour.
Fermer l'Ultra + et faire cuire dans un four préchauffé 1h45 TH/06 ou 200°C.

Poulet américain

Préparation : 5mn
Cuisson : 35 à 40 mn th.6/7 ou 200°C
8 hauts de cuisse de poulet sans peau badigeonnés d'huile
1 sachet de soupe à l'oignon déshydratée
100g de chapelure

Dans un bol, verser le sachet de soupe à l'oignon et la chapelure.
A l'aide du pinceau, badigeonner d'huile les hauts de cuisse puis les poser dans le bol.
Fermer à l'aide du couvercle et secouer pour bien enrober les morceaux de viande. Placer dans l'Ultra Plus, verser le reste du mélange sur le dessus, poser le couvercle et faire cuire dans le four préchauffé 35 à 40mn, th.6/7 ou 200°C.
Servir avec du riz ou des pâtes fraîches.

Enlever la peau du poulet avant de la badigeonner.

Poulet au boursin

1 poulet
1 pot de Boursin de cuisine (Boursin qui se chauffe , au rayon frais fromage)
6 pics en bois (petits)
1 cuillère à soupe de crème

Farcir le poulet de Boursin, fermez avec les pics en bois.

Faire cuire le poulet dans l'Ultra + pendant 1 h 15.
Sortir le poulet du four ressortir la farce bien la mélanger avec le jus qui reste dans l'Ultra + crème.

Servir la sauce avec le poulet.

Marmite de poulet au riz à l'espagnol

Ingrédients pour 4 personnes.

*150g de lardons fumés
*150g de chorizo en rondelles
*2 blancs de poulet en dés
*2 poivrons en dés
*2 oignons blancs émincés
*2 gousses d'ail râpées
*5 ml de cumin
*5 ml de paprika
*2 pincées de piment de Cayenne
*sel
*2 feuilles de laurier
*2 à 3 tomates en cubes
*200g de riz et 300 ml de bouillon de volaille

Mélanger tous les ingrédients dans l' ordre.
Verser dans l'ultra plus, couvrir et faire cuire 40 mn th 6 ou 200°.
On peut remplacer le paprika par du safran, mettre du chorizo extra-fort et supprimer les lardons.

Poulet au vinaigre

- 1, 500 kg de poulet coupé en 8 morceaux
- 50ml de vinaigre de vin
- 100ml de moutarde forte
- 50ml de concentré de tomates
- 50 ml d'eau
- 100 ml de crème
- sel et poivre

Cuisson four normal :th 5/6 ou 200 1 h
ou
Micro-ondes : 20 mn (10 et 10) coupées de 5 mn de repos

Mêler dans un grand récipient , le vinaigre , la moutarde , le concentré de tomates , l'eau , la crème , sel , poivre et les morceaux de poulet.
Bien mélanger

Mettre dans la cocotte ultra plus.
Couvrir et faire cuire au four 1 heure th 5/6 ou 200°C

Servir avec du riz cocotte ou des pommes de terre simplement cuites dans leur peau.

Poulet basquaise

- 4cuisses de poulet coupées en deux
- 3 tomates coupées en cubes
- 2 poivrons coupes en lamelles
- 1 carotte coupée en rondelles
- 3gousses d'ail hachées
-1 oignon émincé
- 6 pommes de terre coupées en huit
- Herbes de Provence
-1 bouillon de poule émietté dans un verre d'eau

Disposer les légumes dans le fond de l'ultra plus, ajouter les herbes, le
bouillon, du sel et du poivre.
Poser les cuisses de poulet par dessus.
Cuire 1heure à 200° et enlever le couvercle pendant 15 min. à 230°.

Poulet cancoillotte

Pour 4 personnes

4 blancs de poulets
environ 600 g de courgettes coupées en rondelles
1 oignon émincé
thym
sel, poivre
4 CS de cancoillotte

Tout simplement mettre les 4 blancs de poulet dans l'Ultra plus sans ajout de matière grasse, ajouter les courgettes et l'oignon, assaisonner avec le sel, le poivre et le thym (ou autre herbe au choix...).

Faire cuire une bonne heure à 180° maxi (sans ouvrir l'Ultra plus)

A la fin de la cuisson et juste avant de servir, incorporer les 4CS de cancoillotte et sans remuer, attendre un peu qu'elle fonde et se mélange à la préparation.

Poulet farci au bolets

Ingrédients :

1 poulet (env. 1.2 kg)
200 g de bolets frais
1 cuillère à soupe d'huile
4 tranches de pain blanc ramollies dans du lait
2 gousses d'ail pressées
2 jaunes d'½ufs
1 cuillère à soupe de persil haché
30 ml de vermouth sec
sel et poivre
thym et romarin
huile d'olive
1 dl de crème

Préparation :

Préchauffer le four à 200°C

Nettoyer les bolets, les couper en tranches et les faire revenir dans l'huile. Laisser égoutter le pain. Mélanger les bolets avec le pain, l'ail, les jaunes d'œufs, le persil et 15 ml de vermouth. Assaisonner avec du sel, poivre et les herbes.
Farcir le poulet avec ce mélange et le déposer dans un Ultra Plus.
Saler, poivrer et ajouter l'huile d'olive et le reste du vermouth.

Fermer l'Ultra Plus avec le couvercle et faire cuire au four pendant 90 minutes à 200°C.

Ajouter la crème juste avant la fin de la cuisson.

Poulet Laotien

6 escalopes de poulet
1 courgette
½ poivron
un bouillon de volaille émietté
germes de soja à volonté
1 brique de purée de tomate (500ml)
50 ml de sauce soja
25 ml de Nuoc Mam

Hachez le poivron dans le twister ou quick chef et émincez la courgette.
Faire cuire 2 min au micro-ondes à 750 Watts restitués.
Coupez les escalopes de poulet en lamelles et rajoutez-les aux légumes.
Emiettez un bouillon de volaille. Rajoutez les germes de soja, la brick de purée de tomate, la sauce soja et le Nuoc Man.
Tout mettre dans l'ultra plus et faire cuire 15 min au micro-ondes (750W) ou 45 min au four à 180°.
On peut rajouter selon ses goûts, de l'oignon, de l'ail, de l'huile d'olive, du gingembre, etc…

Poulet Marengo

Ingrédients pour 4 personnes
- 1 poulet coupé en 8 morceaux (retirez la peau, le bout des cuisses et des ailes et le maximum des os de la carcasse)
- 1 c à soupe bombée de farine (20 ml)

Légumes :
* 400 g de champignons de paris
* 2 oignons
* 1 gousse d'ail

Sauce :
* 50 ml de concentré de tomates
* 150 ml de vin blanc sec
* 1/2 cube bouillon concentré émietté
* sel et poivre

Pour servir : vous pouvez rajouter 100 ml de crème
Emincer tous les légumes.
Déposer les légumes dans la cocotte ultra plus, salez, fermez et faites cuire 6 mn couvert. Pendant ce temps, farinez le poulet. Ouvrez la cocotte, placez les morceaux de poulet.
Arrosez avec les éléments de la sauce, mêlez bien, couvrez et faire cuire 10 mn ; attendez 2 à 3 mn, retournez les morceaux et laissez cuire encore 10 mn.

Poulet Tandoori

1 poulet de 1,5 kg
20 cl de yaourt
2 gousses d'ail
2 cs de jus de citron
1 citron
2 cs de pâte tandoori
1 oignon
Pour le riz :
300 g de riz basmati
6 gousses de cardamome
1 bâton de cannelle
4.5 dl d'eau
1 cc de curcuma en poudre
Sel

Coupez le poulet en morceaux, retirez la peau et pratiquez des entailles dessus. Mettez-les dans l'Ultra Plus. Pelez les gousses d'ail, hachez-les et mettez-les dans un bol.
Ajoutez le yaourt, le jus de citron, la pâte tandoori et mélangez bien le tout.
Versez cette marinade sur les morceaux de poulet et remuez bien pour qu'ils soient recouverts. Laissez mariner 6 heures.
Préchauffez le four à 210° C. Placez l'Ultra Plus avec les morceaux de poulet au milieu du four et faites-les cuire à découvert pendant 40 minutes en les retournant à mi-cuisson.
Préparation du riz :
Faire cuire le riz vec la cardamome et la cannelle.
Salez, mélangez et ajoutez l'eau bouillante. Couvrez et faites cuire au micro-ondes environ 15 min à 600 watts. Au moment de servir, ajoutez le curcuma pour colorer le riz.

Poulet ultra plus

1 poulet
5 carottes moyennes coupées en rondelles
1 petite boite de tomates pelées
persil
sel
poivre
2 feuilles laurier
350ml d'eau chaude avec 1 bouillon dilué dedans
1 petite boite de champignons coupés

Mettre le poulet dans la cocotte, y rajouter tout les autres ingrédients en prenant soin de mixer les tomates. Assaisonner à votre convenance et faire cuire Th6 pendant 1h20 environ.

Risotto aux fruits de mer

100g de lardons
250g de riz spécial risotto arborio
1 poivron rouge ou jaune
1 courgette
1 bouillon concentré de poule
600ml d'eau
150ml de vin blanc sec
500g de fruits de mer surgelés, décongelés
25ml de fumet de poisson
Thym et laurier
200ml de crème fraîche entière
sel, poivre
100g de parmesan râpé

Laver, ébouter et couper la courgette en petits cubes sur la planche à découper. Laver, épépiner et couper le poivron en petits dés.
Dans l'Ultra Plus, déposer les légumes, les lardons et le riz.

Dans le pichet microplus de 1l, verser le vin blanc et l'eau, le bouillon de poule émietté et le fumet de poisson.
Faire chauffer 6mn à 750w. Verser le mélange du pichet dans l'Ultra Plus, saler, poivrer. Ajouter le thym et le laurier.
Poser le couvercle et faire cuire 35 à 40 mn dans le four réchauffé th.6/7 ou 200°C. Ajouter ensuite les fruits de mer cuits, la crème et le parmesan, mélanger bien l'ensemble et laisser 5mn dans le four éteint.
Au moment de servir, ajouter le parmesan, remuer délicatement avant de servir très chaud.
Variante : les légumes peuvent être différents, petits champignons de Paris, brocoli, romanesco, tomates…

Riz à l Espagnole

Ingrédients pour 6

300 g de blanc de poulet ou de dinde coupé en gros cubes
1/2 chorizo coupé en rondelles
1/2 poivron rouge coupé en petits dés (100 g)
300 g de riz long
100 g de petits pois surgelés
150 g de moules décortiquées
150 g de crevettes roses décortiquées

Bouillon :
60 ml d eau bouillante
1 bouillon concentré de volaille
2 petits tubes de safran
1 cuillerée à café de sel fin (5 ml)
3 tours de moulin de poivre
50 ml d huile d olive

Préparation : 15 mn
Cuisson : 20 mn en tout puissance 750 watts
+ 5 mn de repos

Dans l'ultra plus, mêlez à l aide de la spatule silicone tous les ingrédients préparés, sauf les moules et les crevettes.
Dans le pichet gradué de 2l, mêlez à l aide du Fouet souple tous les éléments du bouillon et ajoutez-les à la préparation précédente : mêlez à l aide de la cuiller à mélange et faites cuire 15 mn, puissance 750 watts.
Ouvrez, remuez délicatement. Ajoutez les moules et les crevettes, couvrez et faites cuire à nouveau 5 mn.
Laissez reposer 5 mn avant de servir.

Riz au jambon

2 pommes de reinettes
3 échalotes
200ml de riz
15ml huile d'olive
1 bouillon concentré de volaille
1 tube de safran
350 ml eau
2 ml sel
300 g talon de jambon
300 g champignons paris
Eplucher les échalotes et les pommes : évider les et couper en petits dés.
Verser tous les ingrédients, dans l'ordre, dans l'ultra plus en veillant à délayer les épices et le bouillon concentré dans les 350 ml eau chaude
Remuer à l'aide spatule e couvrir (faire cuire puissance maxi, four à 750 watts restitués, 2 X 7 mn coupés de 3 mn de repos)
Laisser reposer 5 mn avant dégustation (le riz doit avoir absorbé tout le liquide).

Rosbif ultra plus

Pour 4/6 pers:
1 rosbif de 1.2kg
1 échalote
2 oignons
3gousses d'ails en chemise
15 gr de matière grasse
5 ml de gros sel
poivre
2 ml de thym
déposez le rosbif dans l'ultra plus avec ail (entier), oignons, échalote coupés en rondelles
Disposez des noisettes de beurre dessus salez poivrez, saupoudrez de thym faites cuire dans four préchauffé 30 mn th 7.
Retirer le couvercle et poursuivez la cuisson 10mn th 8

Rosbif en croûte de sel

900 ml de farine (450g)
600 ml de gros sel
5 ml d'huile
1 rosbif de 1,2 kg
1 gousse d'ail pelée et écrasée.
2 branches de thym
2 branches de romarin
poivre du moulin

Dans le bol batteur, mélangez la farine et le sel avec un peu d'eau afin d'obtenir une pâte ferme qui se détache des mains et laissez la reposer 20 minutes.
Huilez l'ultra plus à l'aide du pinceau pâtissier. Abaissez la pâte au rouleau sur la feuille à pâtisserie. Poivrez la viande, frottez la avec l'ail écrasé et posez la sur la pâte. Ajoutez le thym, le romarin et refermez la pâte sur la viande en pressant bien.

Placez le dans l'ultra plus, piquez la pâte à la fourchette pour permettre à la vapeur de s'échapper et glissez à four chaud, préchauffé th 7/8 ou 230 °C sans couvercle pendant 35 minutes.

Après 35 minutes de cuisson, réduisez la chaleur th 6 ou 180 °C et poursuivez la cuisson 15 minutes.

Retirez l'ultra plus du four, laissez la viande reposer quelques minutes afin que tous les sucs se répartissent bien. Fendez délicatement la croûte, dégagez le rôti et coupez le en tranches, servez bien chaud.

Rôti dans l'ultra plus

Ingrédients pour 4 personnes

1 rôti de porc de 1 kg
800 g de pommes de terres émincées
80 g de céleri râpé
80g d'oignons en rondelles
1 tomate coupée en dés

SAUCE

1 cuillère à soupe de moutarde forte
1 cuillère à soupe de sauce savora
1 yaourt brassé
250 ml de bouillon de volaille
sel, poivre, laurier et thym

Epluchez, lavez et émincez les pommes de terre. Dans l'ultra plus, disposez les pommes de terre, le céleri, les rondelles d'oignons et la tomate coupée en dés.

Mélangez tous les ingrédients de la sauce.

Badigeonnez en le rôti et poser le sur les légumes. Ajoutez le bouillon de volaille, salez, poivrez et poser un brin de thym et une feuille de laurier.

Faire cuire à four chaud 1 h 15, th 6 ou 180°.

Rôti de lotte au safran et au cumin

Préparation 30 mn
Cuisson poisson 30 mn th 6/7 ou 200° céleri 15 mn, sauce 10mn

Ingrédients pour 6 personnes :
- 2 kg de lotte sans déchet (soit 2 beaux morceaux)
- 25 ml de cumin
- 3 doses de safran
- sel et poivre
- 8 échalotes
- 2 citrons non traités
- 400ml de vin blanc sec
- 50g de beurre
- 500 g de céleri blanche
- 100ml d'huile d'olive
- 250 ml de crème fraiche

Versez le cumin, le safran, le sel et le poivre dans l'ultra plus ; posez les 2 morceaux de lotte un par un et enrobez les du mélange, retirez les. Disposez dans le fond de l'ultra plus les échalotes coupées en rondelles, les citrons et le vin blanc ; posez le poisson, parsemez de noisettes de beurre. Fermer avec le couvercle et faites cuire 30 mn dans un four préchauffé, th 6/7 ou 200°. Pendant ce temps, dans une sauteuse, versez l'huile et faites étuver le céleri pendant 15 mn.
Lorsque le poisson est cuit, retirez-le. Versez le jus des citrons, les échalotes dans le bol batteur. Remettez le céleri et la lotte dans l'ultra plus et réservé au chaud. A l'aide d'un mixer plongeant, mixez le contenu du bol batteur, versez le dans une casserole et faites le réduire 10 mn. Filtrez à travers un chinois pour ne garder que le jus et ajoutez 15 ml de cumin. Ajoutez la crème, mélangez bien. Au moment de servir, nappez de sauce et servez avec le céleri.

Roti de porc à l'emmental

1 rôti de porc
5 tranches de jambon de pays ou Italie
300g emmental râpé
10 tranches fines de lard
2 oignons émincés
50ml de cognac
100ml de vin blanc sec
250g de tomates cerises
1 brocoli ou 2 si sont petits
Sel, poivre, thym & laurier ,100ml crème fraiche.

Pratiquer 5 entailles à intervalles réguliers dans le rôti dans le sens de la longueur.
Disposez le fromage sur chaque tranche de jambon, pliez-les, enfoncez-les dans les entailles.
Refermez le rôti salez, poivrez, bardez-le avec les tranches de lard et ficelez –le.
Placez le rôti dans ultra plus, ajoutez les oignons les alcools thym & laurier ,30 à 40mim, liez la sauce avec la crème fraiche.

Rôti de porc au vinaigre de cidre

1 barquette de lardons
1 rôti de porc-sans barde-sans ficelles
Plusieurs échalotes
1 filet de vinaigre de cidre.

Faire un lit de lardons au fond de l'ultra plus, y déposer le rôti de porc, tout autour mettre des échalotes,
Arroser avec un filet de vinaigre de cidre, boucher la cocotte, au four thermostat 200, environ 1h30.

On peut remplacer les échalotes par de l'ail.
La même recette avec des escalopes de poulets mais la cuisson doit être moins longue.

Roti de veau et légumes

1 courgette
1 carotte
1 pomme de terre
2 navets
150gr de fromage râpé
1 rôti de veau de 1,2Kg
Sel poivre 30 gr de beurre

Faire préchauffer le four th7. Eplucher les légumes et les couper en fines lamelles, les poser au fond de l'ultra plus en alternant les couleurs. Saupoudrer au fur et à mesure de fromage râpé et saler légèrement. Placer le rôti dessus.
Saler poivrer et disposer quelques noisettes de beurre.

Roti de veau miel gingembre et citron vert

1,2kg de rôti de veau
50 gr de beurre
3 citrons verts
150gr de gingembre
100ml de miel
Jus d'un citron
Sel poivre

Assaisonner le rôti, le placer dans l'ultra plus parsemer de petits morceaux de beurre et faire cuire 20mn th 6.
Le sortir du four l'enduire de miel, disposer de lamelles de gingembre blanchies, des quartiers de citrons verts et le jus du citron.
Remettre au four chaud 20 à 25 mn sans couvercle afin que le miel donne une belle couleur.

Rouget au pastis

Ingrédients pour 6 personnes:

* 6 rougets, vidés, lavés et écaillés
* 25 ml de graines de fenouil
* 50 ml de pastis
* 1/2 cuillérée à café de piment d'Espelette
* 2 étoiles de badiane (en photo en haut)
* sel et poivre
* 1 cuillérée à soupe d'huile d'olive (15 ml)
* 1 citron coupé en rondelles

Lavez, videz et écaillez les rougets.

Dans l'Ultra Plus, déposez les rougets, arrosez-les de pastis, saupoudrez de graines de fenouil, de piment d'Espelette, de sel et de poivre.

Arrosez d'huile d'olive et ajoutez les étoiles de badiane.

Disposez quelques rondelles de citron et faites cuire 15 à 20 mn dans le four préchauffé, Th 7 ou 210°C.

Dégustez chaud

Saint jacques au micro ondes

Préparation : 15 mn
Cuisson : 8 mn + 3 mn dans un four à micro-ondes de 750 watts restitués
Repos 5 mn.
Ingrédients pour 4 personnes
Fond : 1 oignon, 2 échalotes, 2 poireaux, 2 carottes, 15 g de beurre, 75 ml de vin blanc sec
400g de noix de St Jacques surgelées, décongelées
100 ml de crème liquide

Faites cuire les légumes préparés et émincés, avec le beurre et le vin blanc, 8 mn au Micro Ondes dans l'ultra plus (750 Watts restitués).

Coupez les noix de St Jacques en 2 et glissez-les dans les légumes. Arrosez de crème, couvrez et faites cuire 3 minutes, retournez-les et laissez reposer 5 mn avant de les servir.

Saint jacques et crevettes au curry

Préparation : 20 min
Ingrédients :
-1 courgette (200 g)
-1 poivron rouge bien ferme
-1 concombre
-25 ml d'huile d'olive
-25 ml de maïzena
-2 gousses d'ail
-25 ml de curry
-Sel, poivre
-100 ml de crème fraîche épaisse
-250 g de crevettes décortiquées
-250 g de noix de St Jacques

Méthode :
-Dans la passoire basique, lavez tous les légumes. Epluchez le concombre à l'aide de l'aide de l'éplucheur horizontal et coupez-le en dés.
Dans l'Ultra plus, disposez les dés de concombre et faites cuire 6 min dans un four à micro-ondes de 750 Watts. Après cuisson, écrasez-le avec le presse purée et réservez-le dans le bol basique de 650 ml.

- Emincez la courgette en julienne avec l'éminceur basique posé sur le bol basique de 3 l, puis le poivron en rondelles.

- Dans l'Ultra plus, versez les légumes, pressez l'ail au presse ail et disposez sur les légumes.

- Salez, poivrez, arrosez des 25 ml d'huile d'olive, posez le couvercle et faites cuire 5 min puissance 750 Watts.

Dans le bol de 650 ml, versez sur la purée de concombre ,25 ml de maïzena, 25 ml de curry et mélangez à l'aide de la spatule silicone.

Versez ce mélange sur les légumes, mélangez, fermez et faites cuire 3 mn. Ouvrez, ajoutez les crevettes et les noix de St Jacques (coupées en deux dans le sens de l'épaisseur si elles sont trop grosses)
Mélangez.
Versez la crème et faites cuire 3 mn puissance 750 Watts (Vous pouvez rajouter 1 mn de cuisson selon la qualité des fruits de mer)

Saucisses aux lentilles Express

Cuisson : 1 h 15 - Th. 7

Mettre un paquet de lentilles au fond de l'ultra +.
Ajouter des bâtonnets de carottes, oignon, laurier, poivre.
Ne pas trop saler (à cause des saucisses)

Poser 4 saucisses fumée type Montbéliard sur le lit de lentilles.

Recouvrir 1,200 l d'eau froide.
Couvrir et faire cuire 1 h 15 à th. 7

Saumon sauce crevette

Nb de personnes 4 à 5 personnes
Préparation 15
Cuisson 30 mm

INGREDIENTS
1 oignon
100 à 200 g de crevettes roses décortiquées
1 boite de bisque de homard
20 cl de crème fraîche
20 ml de porto
25 ml de cognac
1 boite moyenne de champignons ou frais
4 à 5 darnes ou pavés de saumon

Dans le fond de l'Ultra Plus. Mettre la couche d'oignon, champignons.
Poser les poissons dessus, rajouter les crevettes.
Faire chauffer la bisque 2 min dans une casserole, ajouter les alcools et la crème fraîche. Mélanger.
Ajouter cette préparation dans l'Ultra, verser sur le poisson et autour. Faire cuire 30 min th5/6.

Tajine d’agneau aux petits légumes

1 épaule d’agneau (1kg) coupée en morceaux
1 bulbe de fenouil (200g)
1 botte de petits navets (400g)
1 botte de carottes (800g)
3 artichauts violets
4 gousses d’ail
2 oignons (200g)
2cs d’huile d’olive (30ml)
1cs de cumin moulin (15ml)
1cs de paprika (15ml)
1 dose de safran
1 bâton de cannelle
1/2 bouquet de coriandre hachée
1/2 bouquet de persil haché
Thym, laurier
Sel, poivre
150ml d’eau

Eplucher les carottes et les navets. Laver et couper en morceaux les fenouils et les artichauts violets.
Hacher ensemble l’oignon et l’ail épluchés, le persil et la coriandre débarrassés de leur tige.
Rajouter au mélange toutes les épices, l’huile d’olive et l’eau ; mélanger avec la spatule.
Dans l’Ultra Plus, déposer la viande, les légumes et le mélange du pichet. Ajouter le bâton de cannelle, le thym, le laurier ; mélanger l’ensemble et faire cuire 1h30 th.6 ou 180°C.

Tajine de thon

Ingrédients:
750g de thon coupés en gros cubes
50 ml de coriandre hachée
50 ml de persil haché
15 olives vertes
1 citron confit en lamelles
1 jus de citron, 1 c à s d'huile d'olive
1 c à s de vinaigre de citron
25 ml d'épices pour tajine, du sel

Hachez la coriandre, le persil et les olives.

Disposez tout les ingrédients sauf le thon dans l'ultra plus, bien les mélangez à l'aide de la cuiller à mélange.
Ajoutez le thon en gros cubes, mélangez et laissez mariner 2h au frais.

Faites cuire couvert 45 min dans le four, th 6 ou 180°c

Tartiflette d’endives

Pour 4 personnes

Ingrédients
2 oignons
4 endives (donc une endive par personne)
4 belle pommes de terre
250 gr de lardons

sel poivre a discrétion
un reblochon ou fromage a tartiflette

Pelez les oignons , les hacher, les mettre dans l’ultra plus avec les lardons.
Les mettre a cuire 10 mn au four micro onde puissance 750 watt restitué.
Mettre le mélange de côté.

Pelez les pommes de terre, les rincer et les couper en morceaux mais pas trop fin.
Les mettre dans l’ultra plus.
Coupez les endives en morceaux de 2 cm mais pas ne pas mettre le fond de l’endive à cause du gout d’amertume.
Ajoutez le contenu du pichet et coupez le reblochon en morceaux d’environ 3cm bien mélangez le tout et faire cuire.

Au micro onde 20 mn
Au four 40 mn environ

Tartiflette irlandaise

Ingrédients :
- 1 ou 2 oignons râpés,
- 1 kg de pommes de terre en lamelles,
- 4 à 6 tranches de saumon fumé,
- 200 g de comté râpé,
- 500 ml de crème,
- Poivre.

Couper les pommes de terre en fines lamelles à l'aide de l'éminceur basique et les mélanger aux oignons hachés.

Dans l'ultra-plus, intercaler une couche de pommes de terre / oignons, une couche de saumon fumé coupé en lamelles, un peu de comté râpé et du poivre.

Recommencer la même opération.

Terminer par une couche de pommes de terre / oignons et de comté et arroser de crème liquide.

Faire cuire 1 h à four moyen Th. 6/7 ou 200° dans un four pré-chauffé.

Thon au gratin

pour 4/5 personnes :

1 grosse boite de thon (ou saumon ou autre poisson) au naturel de 310 gr
1 boite de soupe de champignons ou une boite de champignons de paris de 400 ml
1 l de moules ouvertes à sec ou un bocal de moules au naturel
2 œufs battus
5 ml de crème
50 gr de gruyère rapé
Sel +poivre

Mélangez le jus du thon et la soupe(ou le jus des champignons) ainsi que l'eau des moules (ou le jus du bocal), les œufs battus, la crème et le gruyère.
Emiettez le thon au fond de l'ultra+ ajoutez les moules décortiquées nappez de la préparation et faites cuir 30mn à four chaud th7.
On peut mettre un fond de riz cuit avant le thon ça fait un plat complet.

Timbale de chou-fleur

Pour 6 personnes :

Pour la béchamel :
25 ml de farine (1 c à s rase)
25 ml d'huile (1 c à s)
175 ml de lait (1 verre à moutarde environ)
Sel, poivre, muscade

1 kg de pommes de terre farineuses cuites à la vapeur
3 tranches de jambon blanc mixées
100 gr de comté râpé
2 œufs
1 reste de chou-fleur cuit (400 gr environ)
3 oignons nouveaux en rondelles
Beurre pour l'ultra plus.

Préparez la béchamel et la mélanger aux pommes de terre réduites en purée, le jambon, le comté, les œufs et mélangez bien le tout.
Ajoutez délicatement les bouquets de chou-fleur.
Beurrez l'ultra plus, tapissez le fond et le tour de rondelles d'oignon puis versez la préparation, tassez légèrement, posez le couvercle et faites cuire 45 mn à four moyen Th6 ou 180C puis 15 mn Th 7 ou 210C sans couvercle.

Tomates farcies

Ingrédients pour 8 personnes

1,5 kg de tomates lavées et coupées en rondelles épaisses
800 g de chair a saucisse
1 oignon râpé
3 gousses d'ail écrasées
quelques brin de persil
1 œuf
Sel et poivre
30 ml de chapelure
30 ml d'huile d'olive

Dans un bol préparez la farce avec la chair à saucisse, l'oignon et l'ail, le persil ciselé, l'œuf, le sel, le poivre et la chapelure.
Mélangez bien a l'aide de la spatule
Dans l'ultra plus déposez une couche de rondelles de tomates, une couche de farce, répétez l'opération plusieurs fois et terminez par une couche de tomates
Salez, poivrez, arrosez avec l'huile d'olive.
Posez le couvercle et faites cuire au micro ondes 10 mn puissance maximale (750waztts restitués) puis 30 mn au four traditionnel
Vous pouvez variez la recette en disposant des couches de tomates et des couches de pommes de terre émincées finement, en intercalant avec la farce.

DESSERTS

Bouchées au chocolat

75 g de végétaline
200 g de chocolat la pralinoise + selon goût, noix, noisettes, fruits confits, amandes, cerise.
Mettre la végétaline et le chocolat dans l'ultra plus, placez au micro ondes 3 fois 30 secondes. Mélangez à la sortie et versez dans les moules à bouchées

Brownie aux noix

***** 150g de chocolat noir
* 125 g de beurre
* 175 g de sucre
* 2 œufs
* 100 g de farine
* 100g de noix concassées

Dans l'ultra plus,
Cassez le chocolat en petits morceaux avec le beurre et cuire 2 mn au micro-ondes (750 w)
Ajoutez le sucre les œufs la farine et les noix mélangez les ingrédients avec la spatule silicone et cuire 7 mn au micro-ondes (750 w)
Dégustez tiède ou froid mais attention évitez de les laisser à l'air. Fermer l'Ultra pour qu'ils restent moelleux.

Cake frou frou

Préparation 15 mn
Cuisson : 40 mn 175° Th 5/6

2 beaux œufs
150 g de sucre
250 g de farine
1 paquet de levure chimique
175 ml de beurre fondu
175 ml de vin blanc sec
1 zeste de citron râpé

Faire fondre le beurre coupé en morceaux
Mélangez, les œufs et le sucre, ajoutez la moitié de la farine, du beurre, et du vin.
Mettre ensuite, l'autre moitié de farine mélangée à la levure, le reste du beurre et du vin, puis les zestes de citron.
Faire cuire dans l'ultra plus, bien beurré et fariné, 40 mn à four moyen.
Démoulez chaud et laisser refroidir sur une grille.
Ce cake se conserve une semaine.

Cake pomme cannelle

5 œufs entiers
200g de sucre
1 sachet levure
1 grosse pomme râpée
300g de farine
150g de beurre fondue (demi sel conseillé)
1 pincée de cannelle
Mélanger le tout, mettre au four dans l'ultra plus 50min environ th 5-6.

Clafoutis aux cerises

400 g de cerise
250 ml de farine
150 ml de sucre
1 sachet vanillé
2 œufs
500 ml de lait

Mettre les cerise équeutez dénoyautez ou non selon les gouts dans l'ultra plus.

Dans le bol mélangeur mettre dans l'ordre les autres ingrédients et remuer

versez sur les cerises

au four th7 8 45 min

Compote rhubarbe/pomme

Ingrédients pour 4 personnes:

250 g de rhubarbe épluchée et coupée en petits tronçons ;
400 g de pommes épluchées et coupées en dés
100 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé.

Préparation: 10 mn

Cuisson : 8 mn en tout, puissance 750 watts restitués + 2 mn de repos

Dans l'ultra plus, versez la rhubarbe épluchée et coupée en petits tronçons ainsi que les pommes en dés.
Posez le couvercle et faites cuire 6 mn puissance 750 watts restitués. Laissez reposer 2 mn. Faites cuire à nouveau 2 mn.
Ajoutez le sucre et le sucre vanillé Mélangez et servez tiède ou froide.

Variante: Vous pouvez réaliser cette compote en utilisant:
400 g de rhubarbe et 250 g de fraises : la préparation et le temps de cuisson sont identiques.

Conseil:
Mixée, cette compote accompagnera un fromage blanc, un yaourt...
Délicieuse accompagnée d'une crème chantilly ! Se congèle très bien.

Crème à l’orange

- 100g de sucre semoule
- 25g de farine
- 500ml de lait chaud
- 3 jaunes d’œufs
- 1 zeste et 1 jus d’orange (50ml)

verser le sucre et la farine dans l’ultra plus, mélanger avec le fouet et ajouter le reste des ingrédients dans l’ordre.
Poser le couvercle et faire cuire 4mn au micro-ondes de 750w.
Ne pas attendre, ouvrir et bien mélanger avec le fouet.
Couvrir et faire cuire à nouveau 4mn.
Remuer et laisser reposer, la crème continue d’épaissir en refroidissant.
On peut la servir avec un 4/4, un biscuit de Savoie ou des langues de chat...

Crème aux œufs rapide

1/2 litre de lait
5 œufs
150g de sucre
50ml se sirop de caramel
1 cuillerée à café de vanille liquide

Faites chauffer le lait dans l'ultra plus 5 à 6 minutes dans votre micro ondes puissance maximale

dans le bol batteur battez avec le fouet le sucre les œufs et la vanille, versez y le lait bouillant en continuant de battre

Mettre la préparation dans l'ultra plus et cuire au micro ondes 12 minutes sur la touche DECONGELATION, laissez posez 4 minutes puis remettez à cuire 5 à 8 minutes PUISSANCE MAXIMALE

démoulez froid et nappez de caramel avant servir.

Crumble ananas coco

Ingrédients pour 6 personnes:

- 1 kg d'ananas frais net

- 225 ml de farine (125 g)

- 100 ml de noix de coco râpée

- 1 c. à café de cannelle en poudre

- 100 ml de sucre de canne

- 100 g de beurre mou

Versez les cubes d'ananas dans l'ultra Plus rond, beurré.

Préparez la pâte : mêlez la farine, la noix de coco, la cannelle, le sucre de canne et le beurre mou.
Mélangez jusqu'à l'obtention d'un sable grossier.

Disposez la préparation sur les morceaux ananas pour les recouvrir complètement.

Posez le couvercle et faites cuire dans un four préchauffé 45 mn Th 6/7 ou 200

Découvrez les 15 dernières minutes.

Délicieux avec la crème fraiche fouettée et une boule de glace à la noix de coco.

Dégustez tiède

Crumble fruits rouges-bananes

1 sachet fruit rouges congelé
3 bananes
un peu de kirsch
130g de sucre roux en poudre
80g de farine
80g de beurre tempéré coupé en petit morceau

Dans l'Ultra plus, mettez les fruits rouge congelés, les bananes coupées en rondelles, ainsi que le kirsch, et laissez mariner une heure.

Préparer le crumble en mélangeant avec les doigts le sucre roux, la farine et le beurre.

Versez le crumble sur les fruits marinés.
Faites cuire dans l'ultra plus 20 min Th.6 ou 180°C.

Crumble poire chocolat

Pour 6 personnes
125G de beurre salé
75g de farine (150ml)
100g de sucre(100ml)
75g de poudre d'amandes
4 poires (+ou- 750g) passa crassane ou 1 boîte 4/4
100g de chocolat noir

Dans le bol batteur de 3l, déposez le beurre mou, la farine, le sucre la poudre d'amandes et mélangez bien à l'aide de la cuillère à mélange jusqu'à l'obtention d'un sable grossier.
A l'aide de l'éplucheur 2 en 1, épluchez les poires et coupez les en petits cubes dans l'ultra plus.
Cassez le chocolat en très petits morceaux ou utilisez des pépites de chocolat.
Ajoutez-les sur les poires puis le mélange du bol batteur.
Fermez l'ultra plus et faites cuire dans le four 10mn Th 6/7 ou 200°c, retirez le couvercle et poursuivez la cuisson 25mn, le dessus du crumble doit être bien doré et croustillant. Servez tiède.

Danette au chocolat

½ Litre de lait demi écrémé
2 cuillères à soupe de cacao amer
50ml de maïzena
50ml de sucre
Mesurer ½ litre de lait demi-écrémé à température ambiante. Ajouter 2 c à soupe de cacao amer et bien mélanger. C'est assez long car le chocolat a du mal à se dissoudre dans le lait Verser ensuite le reste des poudres (50ml de maïzena et 50ml de sucre), Mélanger bien à nouveau et faire cuire couvert au four à micro onde dans l'ultra plus : d'abord 2 min à 750 W, remuer puis 2 min à 550 W, remuer puis 1 min à 750 W, remuer.

Délice au chocolat

-Ingrédients pour 6 personnes

- 125 g de chocolat pâtissier
- 45 ml de lait
- 100 g de beurre mou
- 100 ml de sucre semoule
- 2 sachets de sucre vanillé
- 200 ml de farine (150 g)
- 1/2 sachet de levure chimique
- 3 œufs

Préparation : 20 mn cuisson : 45 mn Th 5 ou 150c

dans un ultra-plus rond, faites fondre le chocolat dans le lait au micro-ondes, 2 mn.

Dans le bol Flash de 2l, mélanger le beurre mou, les sucres et les œufs cassés un à un.
Ajoutez la farine tamisée, la levure et le chocolat fondu et mélangez bien le tout à l'aide du fouet.

Beurrez le moule Ultra plus rond 2l, versez-y la préparation, faîtes cuire sans couvercle à four modéré 45 mn Th 5 150°c.

Ce gâteau est délicieux servi avec une crème anglaise.

Flan à la noix de coco

Ingrédients:

1 boîte de lait concentré sucré (697gr)
200ml de lait demi-écrémé
4 œufs battus
100gr de noix de coco

Mélanger dans l'ordre le tout.
Tapisser le fond de l'ultra plus avec du caramel et verser la préparation.
Mettez 4 minutes au micro-ondes à 750W.
Laisser reposer 4 minutes et remettre à nouveau 4 minutes à 750w.

Flan au citron

Préparation : 20 min
Cuisson : 35 min - Th.6 ou 180°C

Ingrédients :
4 œufs jaunes et blancs séparés
200 ml de sucre en poudre
500 g de fromage blanc à 40% de MG
25 ml de crème fraîche
1 cc de vanille en poudre
1 zeste de citron râpé finement

Faites préchauffer le four, sans la grille, Th.6 ou 180°C.
Dans le bol batteur, battez à l'aide d'un batteur électrique les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
Ajoutez à l'aide de la spatule, le fromage blanc, la crème, la vanille en poudre et le zeste de citron râpé finement.
Montez les blancs d'œufs en neige ferme avec une pincée de sel et incorporez-les délicatement à la préparation précédente.
Versez la préparation dans l'ultra plus et faites cuire 35 min - Th.6 ou 180°C
Se démoule froid.
Servez accompagné ou non d'un coulis de framboises

Flan aux œufs

Pour 6 personnes :

- 1 litre de lait entier chaud
- 5 ml d'extrait de vanille
- 10 œufs mêlés à
- 150 ml de sucre dans le shaker de 750 ml
- 50 ml de crème épaisse
- 30 ml de caramel liquide Tupperware

Faire préchauffer le four Th 5 ou 150 °C.
Verser le lait chaud dans le pichet gradué de 2 L, ajouter la vanille puis incorporer petit à petit le mélange du shaker, puis la crème.
A l'aide d'un pinceau badigeonner le fond de l'ultra+ avec le sirop de caramel.
Verser le mélange du pichet dans l'ultra+, couvrir, verser de l'eau dans la rigole du couvercle et faire cuire 1 heure.

Flan aux pruneaux

250g de farine (500ml)
125g de sucre poudre (125ml)
4 œufs
500ml de lait
1 cuillère à soupe de rhum
250g de pruneaux dénoyautés

Mélanger tous les ingrédients dans l'ordre cité, à l'aide du fouet souple

Mettre dans l'ultra plus les pruneaux et versez la pâte dessus

Glissez dans votre four que vous aurez préchauffé et laissez cuire 35 minutes th 7 ou 210°

laissez refroidir avant de démouler

Flan douceur

Préparation : 15 min
Cuisson : 35 min - Th.7 ou 210°C

Ingrédients :
300 ml de farine (150 g)
150 ml de sucre (150 g)
4 œufs
1 cuillère à soupe de vanille liquide
125 g de beurre fondu
400 ml de lait
1 sachet de sucre vanillé

Faites préchauffer le four sans grille, Th.7 ou 210°C.
Mélangez à l'aide d'un fouet tous les ingrédients dans l'ordre, sauf le sucre vanillé.
Versez la préparation dans l'ultra plus, et saupoudrez de sucre vanillé avant de glisser 35 min dans le four, Th.7 ou 210°C.
Dégustez tiède.

Gâteau à la crème fraîche

INGREDIENTS

* 4 oeufs * 250ml de sucre * 400ml de farine

* 1 sachet de levure * 100ml de crème fraîche épaisse

*** Vous pouvez ajouter selon votre envie, pépites de chocolat, émincés de pomme, des raisins secs, ou toutes sortes de fruits émincés ***

Mélangez les œufs entiers, ajoutez y le sucre et mélanger. Ensuite, incorporez la farine, la levure et la crème fraîche, et terminez par les pépites de chocolat ou autre.

Versez votre préparation dans l'ultra plus et mettez au four pendant 30 à 35 minutes thermostat 6 ou 180°C.

Gâteau à la farine de châtaigne

Ingrédients :

- 6 œufs
- 220 g de sucre
- 170 g de farine de châtaignes
- 1/2 sachet de levure chimique
- 200 ml de crème liquide ou semi-épaisse (entière ou allégée)

Battre les œufs et le sucre. Ajouter la farine tamisée et la levure, mélanger l'ensemble. Ajouter la crème fraîche. Bien tout mélanger et verser dans l'ultra plus.
Faire cuire à four préchauffé th°6 ou 180°C, environ 30-35 mn (dans un four à chaleur tournante, si autre four : prévoir un peu plus de cuisson).
Le gâteau doit rester moelleux...

Gâteau au fromage blanc

500 gr de fromage blanc en faisselle à 45% de matière grasse
60 gr de beurre fondu
50 gr de semoule de blé fine
100 gr de sucre
3 œufs jaunes et blancs séparés
un sachet de sucre vanillé + 1/2 sachet de levure
50ml de raisins secs trempés dans du rhum

Dans un bol mélanger les sucres la levure et le beurre fondu froid.
Ajouter les jaunes d'œufs la semoule le fromage blanc et les raisins. Bien remuer. Monter les blancs en neige et les incorporer à la préparation. Beurrer et fariner l'ultra plus, y verser la préparation et faire cuire au four préchauffé 35mn th 5. Démouler le gâteau avec précaution.

Gâteau aux carottes

- 200 g de carottes râpées
- 200 g de poudre d'amandes
- 50 g d'amandes effilées
- 50 g de farine
- 4 œufs
- 180 g de sucre
- 1 zeste de citron non traité
- 2 cuillères à café de levure chimique
- 1 cuillérée à café de cannelle

Râper les carottes à l'aide du moulin universel. Beurrer le fond de l'ultra plus carré de 2 l, le saupoudrer de farine et le placer au réfrigérateur. Pendant ce temps, dans une poêle, faire dorer les amandes effilées à sec. Dans le bol batteur, fouetter les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange double de volume et devienne mousseux. Lui incorporer la poudre d'amandes, les carottes râpées, le zeste de citron et la cannelle. Mélanger bien le tout à l'aide de la cuillère à mélange. Incorporer farine et levure à l'aide du tamis. Sortir l'ultra plus du réfrigérateur et verser la préparation. Faire cuire 45/50 mn th. 6 ou 180°. Laisser reposer 15 mn avant de démouler. Décorer des amandes effilées, grillées.

Gâteau aux noix

Préparation : 10 min
Cuisson four traditionnel : 40 min Th 6 ou 180°C

Ingrédients pour 6 pers.
- 150g de farine (300 ml)
- 1 pincée de sel
- 2 cuillères à café de levure
- 100 ml de sucre brun (100g)
- 3 œufs
- 100g de beurre mou
- 100g de raisins secs (réhydratés dans 100 ml de thé et 50 ml de rhum)
- 100g de cerneaux de noix concassés
- 1 zeste de citron

Mêlez la farine, le sel, la levure et le sucre.
Ajoutez les œufs un par un puis les raisins trempés, les cerneaux de noix, le zeste de citron et le beurre mou.
Mélangez bien la pâte, puis versez-la dans l'Ultra Pus beurré et fariné.
Faites cuire couvert, 40 min Th 6 ou 180°C. Démoulez tiède et servez froid.

Gâteau aux pépites de chocolat

- Mélanger 300 ml de farine (150 g),
une pincée de sel,
- un sachet de levure,
- 200 ml de sucre (200 g) et
- 100 ml de cacao amer (50 g). -
- Ajouter 150 ml de lait,
- 200 g de pépites de chocolat, -
- 3 œufs
- et une cuillerée à soupe de rhum.

- 45 minutes à 175C pour cocotte ultra plus.

Gâteau bulgare aux cerises

1 pot de yaourt nature de 120 ml
1 pot de sucre
1 pot d'huile
2 œufs
2 pots de farine
1 pincée de sel fin
2 c à c de levure Alsa
1/2 boîte de bigarreaux au sirop égouttés.
Pour le moule : 25 ml de sirop de caramel

Bien mélanger tous les ingrédients de la pâte dans l'ordre, cerises comprises
Nappez au pinceau la cocotte de sirop de caramel, juste avant de verser la pate ; couvrez et faites cuire dans la cocotte ultra plus : 7 mn à pleine puissance 750 watts restitués.
Laissez reposer 2 minutes, et remettre à cuire 5 mn toujours pleine puissance 750 watts restitués.
Laissez reposer 5 minutes avant de démouler.
Si le gâteau attache un peu, reformez- le au racloir et dégustez froid.
Des fruits de saison coupés en dés peuvent être utilisés (250 à 300 gr)

Gâteau cocotte aux pruneaux

Préparation 10mn
Cuisson micro ondes 10mn
Cuisson four traditionnel 40 mn th 5/6 ou 175°

Ingrédients pour 8 personnes :
- 250g de pruneaux dénoyautés
- 300 ml de thé chaud
- 30ml de farine
- 6 œufs
- 300 g de sucre
- 300 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 120 ml d'huile

1) Disposez les pruneaux dans l'ultra plus avec le thé chaud. Couvrez et faites cuire au micro-ondes, 10 mn puissance moyenne de 500 watts restitués.
2) Pendant ce temps, mêlez tous les ingrédients de la pate.
3) Egouttez les pruneaux, farinez les, mêlez les à la pate et versez le tout dans l'ultra plus chemisé (beurré et fariné)
4) Couvrez et faites cuire 40 mn th 5/6 ou 175°, dans un four préalablement chauffé.
5) Démoulez le tiède

Gâteau d'Alsace

- 6 blancs d'œuf battus en neige ferme
- 200 g de sucre en poudre
- 25 ml de sucre vanillé
- 60 g de farine
- 10 ml de levure chimique
- 60 g de maïzena
- 125 g de beurre fondu

Dans le bol batteur de 3l, battre les blancs en neige ferme.
Ajouter dans le pichet gradué de 2 l tous les autres ingrédients dans l'ordre.
Mêler délicatement les 2 préparations.
Verser dans l'ultra plus beurré et fariné et faire cuire 30 à 40 mn th. 6 ou 180°.
Démouler et servir avec une crème anglaise.
On peut aussi fourrer ce gâteau de confiture.

Gâteau exotique

400 g de chair de mangue
200 g de pomme
1 boîte d'ananas en morceaux (350 g nets)
100 g de farine
100 g de sucre
1/2 sachet de levure chimique
2 œufs
100 ml de jus d'ananas
100 ml d'huile
2 cuillères à soupe de sirop de caramel liquide pour le moule

Eplucher les fruits et les couper en dés réguliers. Egoutter l'ananas et réserver le jus.
Dans un pichet mélanger sucre, farine, levure, œufs, jus d'ananas et huile. Ajouter les fruits et mélanger à nouveau.
Enduire l'ultra plus de caramel liquide tupperware à l'aide d'un pinceau. Verser la préparation, poser le couvercle et faire cuire 10 mn au micro-ondes à 750 W.
Laisser reposer 5 mn et faire cuire à nouveau 8 mn.
Laisser le gâteau couvert 5 mn avant de le démouler (s'aider de la spatule silicone en la passant tout autour du gâteau avant de démouler).

Gâteau marbré

Ingrédients :

- 200g de beurre mou
- 200g (400 ml) de farine
- 200g (200 ml) de sucre
- 3 œufs
- 1 paquet de levure

Mélanger tous les ingrédients.
Séparer la pâte en deux.
Dans une moitié, mettre 1 paquet de sucre vanillé (facultatif).
Dans l'autre moitié, ajouter 150 à 200 ml (selon vos goûts) de chocolat en poudre.
Verser les pâtes dans l'ultra plus et faire cuire environ 1 heure Th 4-5 (140-170°C).

Gâteau marsena

ingrédients pour 6 personnes

2 œufs
350 g sucre semoule
1 pincée de sel
100 ml de d'huile d'olive
250 g de farine tamisée
1 sachet de levure chimique
100 ml de vin blanc doux
2 cuillère à soupe de cointreau
2 cuillères à café de vanille en poudre
le zeste de 2 oranges
le zeste de 2 citrons

Dans le bol battez les œufs entiers, le sucre, le sel, jusqu'a ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux.
Incorporez petit à petit l'huile, la farine, la levure, le vin blanc, le cointreau, la vanille, les zestes.
Travaillez énergiquement à l'aide de la spatule
Beurrez l'ultra plus, versez-y la pate et faites cuire 30 mn à four doux th5 puis baissez la source de chaleur th4 pendant 25 mn
Laissez refroidir.

Démoulez et servez avec une salade de fruits parfumés au cointreau.

Gâteau miel et chocolat

250 g de chocolat pâtissier noir supérieur,
75 ml de miel,
75 ml de caramel
4 gros œufs
1/2 sachet de levure chimique
80 ml de farine
100 ml de poudre d'amandes.

Faire fondre le chocolat dans l'ultra plus (micro ondes) et incorporez rapidement le miel, le caramel puis les œufs. Mélangez et ajoutez la poudre d'amandes, la farine et la levure.
Faire cuire au four micro-ondes 750W, 6 mn puis
15 mn au four traditionnel Th 6 ou 180°C. Attendez 1h avant de le démouler.

Vous pouvez cuire ce gâteau au four traditionnel, compter 35 mn Th 6 ou 180°C.
Vous pouvez également mettre les blancs d'œufs battus en neige.

Gâteau poire-chocolat

Ingrédients pour 6 a 8 personnes :

200 grammes de chocolat pâtissier,
20 cl de crème fraîche épaisse
2 œufs
200 ml de farine
200 ml de sucre
1 paquet de levure chimique
1 boite de 4 /4 de poires au sirop égouttées

Faire fondre le chocolat au micro ondes

Rajouter la crème fraîche, les œufs entiers, mélangez bien.
Ajouter la farine, le sucre, la levure chimique
Couper les poires en des et rajouter les a la pâte
Verser la pâte dans l'ultra plus.
Cuisson au micro ondes 14 min puissance 750 watts
Laisser reposer quelques minutes avant de démouler

Gâteau praliné

Pour 8 personnes

25 g de beurre
200 g de sucre
7 œufs
150 g de farine
150 g de fécule de pomme de terre
1 sachet de levure chimique
400 g de pâte à tartiner au chocolat et aux noisettes

Battre au fouet électrique le beurre et le sucre pendant environ 10 mn. Ajouter les œufs, mélanger.
Ajouter la farine, la fécule de pomme de terre, la levure et la pâte à tartiner.
Verser dans l'ultra plus et faire cuire 45-50 mn dans un four préchauffé Th5 ou 150 °C.
Faire refroidir quelques minutes avant de démouler.

Déguster tel quel ou avec un glaçage :
125 g de chocolat noir
100 ml de crème liquide

Dans l'ultra plus, verser la crème, poser le couvercle et faire chauffer 1 mn 30 au micro ondes de 750 W.
Ajouter le chocolat cassé en morceaux, poser le couvercle et laisser en attente 3 mn.
Mélanger avec la spatule silicone et étaler sur le gâteau refroidi.

Gâteau pralinoise

Faire fondre dans l'ultra+ 200 gr de pralinoise
et 100 gr de beurre doux
Mélanger et ajouter 100 gr de sucre
3 œufs
50 gr de farine
1 cuillère à café de levure chimique
Bien mélanger

Cuire au micro ondes 5 min à 750 w

Cette recette peut se faire avec du chocolat noir et peut se cuire au four traditionnel th 6 20 25 min

Gâteau renversé aux abricots

500 g d'oreillons d'abricots
50 g de beurre
100 g de sucre
3 jaunes d'œuf de gros calibre
75 g de sucre
125 g de farine
75 g de beurre fondu
2 cuillères à café de levure chimique
1 zeste de citron
3 blancs d'œuf battus en neige ferme

Chemiser l'ultra + (beurrer et fariner).
Disposer les 100 g de sucre dans le fond du plat avec les 50 g de beurre en noisettes. Installer les oreillons d'abricots côte à côte, partie creuse vers le haut.
Dans le bol basique, mélanger les jaunes d'œuf avec le sucre, ajouter le beurre fondu, la farine, la levure t le zeste de citron.
A part, monter les blancs en neige ferme et les incorporer petit à petit à la pâte. Répartir le mélange sur les fruits. Faire cuire 35 mn th. 7 ou 210°.
Laisser tiédir avant de démouler.

Granite de pommes

INGREDIENTS :
120g de beurre mou
- 200g de farine
- ½ paquet de levure
- 100g de sucre
- 1 œuf
- 5g de cannelle
- 2/3 pommes coupées en fines lamelles saupoudrées de cannelle.
Ou des quetsches

RECETTE :

Dans l'ultra plus, mélanger la farine, le sucre, la levure, et le beurre qui donneront une préparation sous forme de grumeaux. Ajouter l'œuf.
Poser une première couche à l'aide d'une cuillère dans les empreintes. Recouvrir avec les fruits. Terminer avec une couche de pâte.
Faire cuire au four à 180° pendant 20 minutes dans l'ultra plus.
Démouler puis déguster avec une glace vanille ou une crème anglaise.

Gratin de poires

Préparation 20 mn
Cuisson 30 à 35 mn th 7/8 ou 220°

Ingrédients pour 4 personnes

6 poire conférences
50 ml de sirop de framboise
50 ml de vin blanc
1/2 jus de citron
100 ml d'amandes concassées
50 ml de sucre vanille
quelques noisettes de beurre

Décor
quelques feuilles de menthe
250 g de framboise
50 ml d'amandes concassées grillées

Pelez les poires, coupez les en 2 et retirez l'intérieur
Disposez les dans l'ultra +
Arrosez les d'un demi jus de citron

Dans le shaker versez le vin, le sirop de framboise et le sucre vanillé. Mélangez bien le tout et versez sur les poires. Saupoudrez d'amandes concassées et de noisettes de beurre. Posez le couvercle et faites cuire 30 à 35 mn dans un four préchauffe.

Servez tiède ou froid, parsemé de noisettes concassées grillées, de quelques framboises et de feuilles de menthe.

Maritho

Ingrédients pour 4 personnes

200 g de farine
1 sachet de levure chimique
200 g de sucre
3 œufs
150 ml de vin blanc
150 ml d'huile ou de beurre fondu
1 zeste de citron râpé

Dans le bol mêlez la farine, la levure et le sucre à l'aide de la spatule
ajoutez les œufs entiers, le vin blanc, l'huile ou beurre et terminez par le zeste. Travaillez longuement l'ensemble jusqu'a l'obtention d'une pate bien lisse
versez la préparation dans l'ultra plus beurré et faites cuire dans un four préchauffe 1h.

Mousseline au chocolat

200 g de chocolat pâtissier
100 g de sucre poudre
100 g de beurre
75 g de farine
3 œufs
5 cuillères à soupe d'eau
1 cuillère à café de levure chimique

Faire fondre le chocolat avec le beurre au micro ondes, remuez, ajoutez les œufs, mélangez.
Ajoutez la farine avec la levure, mélangez et incorporez les cuillères d'eau.
Mettre dans l'ultra plus.
Mettre à cuire 5 min 1/2 à 750 au Micro-ondes

Pain d’épices au chocolat

Ingrédients :
- 200 g de chocolat pâtissier,
- 200 g de miel,
- 60 g de sucre en poudre,
- 2 ml de gingembre en poudre,
- 2 ml de cannelle en poudre,
- 1 pincée de sel fin,
- 250 ml de lait,
- 250 g de farine,
- 1 cuillère à café de bicarbonate de soude,
- 3 œufs.

Déposer le chocolat, le miel, le sucre, les épices et le lait dans l’Ultra plus, poser le couvercle et passer au four à micro-ondes 4 min pleine puissance.

Dans le bol batteur, battre les jaunes d’œufs à l’aide du fouet et ajouter petit à petit le contenu de l’Ultra + en fouettant, incorporer la farine mêlée au bicarbonate de soude en continuant à fouetter quelques minutes.

Verser la préparation dans l’Ultra + rincé et beurré. Poser le couvercle et faire cuire 45 min th. 6 ou 180°.

Pain d’épices micro-ondes

- 150 g de miel
- 50 g de sucre roux ou normal !)
- 50 g de beurre
- 1 cuillère à soupe de crème
- 220 g de farine (vous pouvez mettre moitié farine complète, moitié farine normale, ça donne un goût supplémentaire)
- 1 cuillère à café de mélange 4 épices
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1 cuillère à café de gingembre frais râpé (j’en ai pas mis)
- 1 cuillère à café d’eau de fleur d’oranger
- un sachet de levure chimique
- 10 cl d’eau

Préparation :

Faire chauffer à pleine puissance pendant 1mn30 le miel, le beurre et le sucre avec les 10 cl d’eau.
Bien mélanger et laisser un peu tiédir.

Ajouter la farine tamisée, la levure, et les épices.
Bien mélanger de façon à obtenir une pâte homogène ni trop épaisse, ni trop liquide.

Verser dans l’ultra plus beurré.

Faire cuire 8 mn sur décongélation, puis 7 mn supplémentaires à environ 600 W.

Poires au chocolat et au porto

- 4 poires
- 30ml de porto rouge ou blanc
- 2 cuillères à soupe de miel
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100g de chocolat pâtissier
- 2 cuillères à soupe de jus de cuisson des poires
- 2 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse

Eplucher les poires, les couper en 2 et les évider.
Les disposer dans l'ultra plus, les arroser de porto, de miel et saupoudrer de sucre vanillé. Couvrir et faire cuire 10 mn dans un four micro-ondes de 750w.
Après cuisson, égoutter et dresser sur une assiette.
Disposer le chocolat cassé en morceaux dans l'ultra plus, verser 2 cuillères à soupe de jus de cuisson des poires et couvrir. Faire cuire 2mn à 750w.
Ouvrir, rajouter la crème et mêler avec la spatule jusqu'à l'obtention d'une crème homogène.
Napper les poires et servir accompagné ou non d'une boule de glace vanille.

Pommes cuites au jus d'orange

1 kg de pommes
le jus de 2 oranges
1 zeste de citron vert
1 pincée de 4 épices
5ml de cannelle en poudre
1 sachet de sucre vanillé
100ml de sucre de canne (100ml)
50ml d'eau de fleur d'oranger ou de rhum

Eplucher les pommes, couper en tranches épaisses et déposer dans l'ultra plus avec le jus des oranges, le zeste de citron vert, une pincée de 4 épices, la cannelle en poudre, le sucre vanillé, le sucre de canne et l'eau de fleur d'oranger.
Faire cuire 10mn à 750W. Se dégustent tièdes ou froides.

Pommes granny-smith

INGEDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 4 pommes granny-smith
- 100 ml de crème épaisse légère
- 100 ml de sucre roux
- 2 ml de cannelle
- 25 ml de rhum

Epluchez les pommes, coupez-les en 4 et retirez le cœur.
Coupez-les en lamelles fines et installez-les au fur et à mesure dans l'ultra plus.
Disposez une rangée dans un sens et la suivante dans l'autre sens.

Mélanger le reste des ingrédients dans l'ordre.
Déposez le mélange sur les pommes.

Couvrez et faites cuire au micro-ondes pleine puissance 8 minutes. Servez chaud avec, si vous le désirez, une glace à la vanille.

Quatre quart

- 150g de farine ou 300ml
- 150g de sucre ou 150ml
- 150g de beurre
- 3 œufs
- un sachet de sucre vanillé

Mettre le beurre dans l'ultra plus et le faire fondre 1 minute 30 environ
Mettre ensuite le sucre et le sucre vanillé
Rajouter les œufs et la farine et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pate homogène
Verser la pate dans l'ultra plus.
Faire cuire ensuite 6 minutes à 6 minutes 30 au micro-onde à 750w restitué ou 35 minute au four th6/7 ou 200°

Au four il prendra une belle couleur doré...
Pour ne pas qu'il ait l'aspect blanc au micro-onde, napper le gâteau de chocolat fondu de coulis ou bien de confiture.

Quatre quart à l'ananas

200 gr de sucre
200 gr de beurre mou non fondu
200 gr de farine
1 c à café de levure Alsa
4 œufs
50 ml de rhum
1 boîte d'ananas en tranches

100 ml de sirop de caramel
Dans le bol basique mélanger le sucre et le beurre au fouet pour obtenir une pommade lisse.
Incorporer les œufs battus, le rhum et la levure mêlée à la farine.
A l'aide du pinceau silicone, badigeonner la cocotte ultra plus.
Disposer les tranches d'ananas entières au fond du moule ; couper les autres en deux et faire des arceaux tout autour du moule.
Verser la pâte dans l'ultra+ et faire cuire 10 mn sans couvercle à puissance 750 watts.
Récupérer le jus de la boîte d'ananas et la faire bouillir pour réduire de moitié et ajouter un jus de citron ou un peu de rhum.
Arroser le gâteau chaud.
Laisser tiédir et démouler en s'aidant de la spatule silicone pour décoller le gâteau tout autour de la cocotte.

Riz au lait

900 ml de lait
200 ml de riz rond
1 cuillerée de vanille liquide
100 à 150 g de sucre

Mettre le lait et la vanille dans l'ULTRA PLUS, ajoutez le riz (ne pas mélanger)

Mettre à cuire 1 heure thermostat 5/6, puis ajoutez le sucre et remettre la cocotte 10 minutes dans le four éteint

Savoureux aux raisins secs

Préparation 20mn
Cuisson : 45mn th.7 ou 210°C
6 à 8 tranches de pain de mie briochée
500ml de lait
100ml de crème fraîche épaisse
1cc de vanille en poudre
100g de poudre d'amandes
150ml de sucre canne
4 œufs
100g de raisins secs blonds
beurre pour l'Ultra Plus

Dans une casserole, faire bouillir le lait et la vanille. Hors du feu, ajouter le pain de mie et laisser gonfler 2mn. Dans le bol batteur 3l, mêler les jaunes d'œufs, la crème, la poudre d'amandes, le sucre et les raisins secs. Incorporer ce mélange au pain de mie. Battre les blancs d'œufs en neige ferme et ajouter délicatement à la préparation précédente.
Beurrer l'Ultra Plus et verser la préparation. Faire cuire, couvert, dans un four préchauffé 45mn, th.7 ou 210°C, découvrir les 5 dernières minutes de cuisson. Servir tiède